

PIZZA MARGHERITA

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Pizza Margherita

Pizzateig mit Tomatensauce, belegt mit Käse und Mozzarella

Artikelnummer: 14

EAN-Code: 9120003545146

Durchmesser: 29 bis 30cm

Produktgewicht: ca. 470g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Ja

MHD: 120 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: < -18°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl, 19,1% Gouda Käse, 17% Tomatensauce: (Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel: Zitronensäure), 6,4% Mozzarella, Sonnenblumenöl, Wasser, Hefe, Salz, Pfeffer weiß gemahlen, Gewürze, Olivenöl, Knoblauch.

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g	
Energie:	255kcal / 1068kJ	Fett:	11,0g
Eiweiß:	11,0g	gesättigte Fettsäure:	4,5g
Kohlenhydrate:	27,0g	Salz:	1,4g
davon Zucker:	1,4g	Ballaststoffe:	1,9g

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur:	< -18°C	Haltbarkeit (MHD):	4 Monate
-------------------------	---------	---------------------------	----------

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	1 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 470g
	6 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 3070g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 30 x 30 x 13cm
	Folie:	Polyethylen (PE)	
Palettendaten:	1 Palette / 80 Karton		

CODE	ALLERGENE LT. EU-RICHTLINIE	JA	NEIN
A	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✓	
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		✗
C	Eier und Eierzeugnisse		✗
D	Fisch und Fischerzeugnisse		✗
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		✗
F	Soja und Sojaerzeugnisse		✗
G	Milch und Milchprodukte	✓	
H	Schalenfrüchte und Erzeugnisse		✗
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		✗
M	Senf- und Senferzeugnisse		✗
N	Sesamsamen und Erzeugnisse		✗
O	Schwefeldioxid und Sulfite		✗
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		✗
R	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		✗

VERARBEITUNGSHINWEISE (ZUBEREITUNG):

Den Pizzaofen auf 280 bis 300°C vorheizen, ca. 5 bis 6 Minuten. Die Pizza nur im tiefgefrorenem Zustand (bitte nicht antauen lassen) verwenden. Pizza direkt aus der Tiefkühltruhe in den vorgeheizten Ofen geben. Backzeit bei Ober- und Unterhitze 280 bis 300° ca. 7 bis 8 Minuten. Die Pizza nach 5 Minuten 1 mal um 180 Grad drehen, verbessert das Backergebnis enorm.