

Kebab Pizza

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Kebab Pizza

Pizzateig mit Tomatensauce, Hähnchenfleisch mit Käse und Gemüse.

Artikelnummer: 1126

EAN-Code: 9120003541353

Durchmesser: 29 bis 30cm

Produktgewicht: ca. 560g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Nein

MHD: 120 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: < -18°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl, 16,1% Hähnchenfleisch (Speisesalz, Sojaweiß, Gewürze: enthält Sellerie, Senf, Stabilisatoren: E450, E451, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Stabilisator Natriumcitrat, Milcheiweiß, Zucker, Würze, Säureregulator: Natriumacetat, Dextrose, Maltodextrin, Farbstoff: Riboflavin, Fruktose, Aroma, Hefeextrakt, pflanzliches Fett (Palm), Säuerungsmittel: Zitronensäure), 14,3% Gouda Käse, 14,3% Tomatensauce (Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel: Zitronensäure), 5,4% Paprika, 4,5% Zwiebel, Sonnenblumenöl, Wasser Hefe, Salz, Pfeffer weiß gemahlen, Gewürze, Olivenöl, Knoblauch.

| NÄHRWERTANGABEN | durchschnittlicher Nährwert per 100g | durchschnittlicher Nährwert per 100g |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Energie: | | Fett: |
| Eiweiß: | | gesättigte Fettsäure: |
| Kohlenhydrate: | | Salz: |
| davon Zucker: | | Ballaststoffe: |

LAGERBEDINGUNGEN

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

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

| | | | |
|----------------------|-----------------------|--------------------|---------------------|
| Verpackungseinheit: | 1 Stück / Beutel | Nettogewicht: | (VE): 560g |
| | 6 Stück / Karton | Bruttogewicht: | (VE): 3610g |
| 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.