

BASIS PIZZA (mittelgroß)

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Basis Pizza mittelgroß
Pizzateig mit Tomatensauce

Artikelnummer: 155
EAN-Code: 9120003541988
Durchmesser: 20 bis 21cm
Produktgewicht: ca. 200g
Tiefgefroren: Ja
Vegetarisch: Ja
MHD: 120 Tage nach Produktionsdatum
Lagerbedingungen: < -18°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl, 25% Tomatensauce: (Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Sonnenblumenöl, Wasser, Hefe, Salz, Pfeffer weiß gemahlen, Gewürze, Olivenöl, Knoblauch.

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g
Energie:	220kcal / 927kJ	Fett: 6,3g
Eiweiß:	5,9g	gesättigte Fettsäure: 0,7g
Kohlenhydrate:	34,0g	Salz: 1,2g
davon Zucker:	0,7g	Ballaststoffe: 2,0g

LAGERBEDINGUNGEN

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

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	2 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 200g
	12 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 2550g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 22 x 22 x 16cm
	Folie:	Polyethylen (PE)	
Palettendaten:	1 Palette / 120 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. 5 bis 6 Minuten. Die Pizza nach 4 Minuten 1 mal um 180 Grad drehen, verbessert das Backergebnis enorm.