

## PIZZABODEN

### Produktspezifikation



#### Produktbezeichnung:

**Pizzaboden**  
Pizzateig ohne Belag

**Artikelnummer:** 30  
**EAN-Code:** 9120003540608  
**Durchmesser:** 29 bis 30cm  
**Produktgewicht:** ca. 300g  
**Tiefgefroren:** Ja  
**Vegetarisch:** Ja  
**MHD:** 120 Tage nach Produktionsdatum  
**Lagerbedingungen:** < -18°C

#### ZUTATENLISTE

Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Wasser, Hefe, Salz.

\* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g	
<b>Energie:</b>	265kcal / 1117kJ	<b>Fett:</b>	7,7g
<b>Eiweiß:</b>	6,9g	gesättigte Fettsäure:	0,9g
<b>Kohlenhydrate:</b>	41,0g	<b>Salz:</b>	1,5g
davon Zucker:	0,3g	<b>Ballaststoffe:</b>	2,2g

#### LAGERBEDINGUNGEN

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

#### VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

<b>Verpackungseinheit:</b>	3 Stück / Beutel	<b>Nettogewicht:</b>	(VE): 300g
	15 Stück / Karton	<b>Bruttogewicht:</b>	(VE): 4750g
<b>Verpackungsmaterial:</b>	Karton:	<b>Wellpappe Innenmaß</b>	LBH: 30 x 30 x 13cm
	Folie:	<b>Polyethylen (PE)</b>	
<b>Palettendaten:</b>	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.