

## PIZZA CAPRICCIOSA

### Produktspezifikation



#### Produktbezeichnung:

##### **Pizza Capricciosa**

Pizzateig mit Tomatensauce, belegt mit Käse, Toastschinken, Champignons, Artischocken und Oliven

<b>Artikelnummer:</b>	11
<b>EAN-Code:</b>	9120003540226
<b>Durchmesser:</b>	29 bis 30cm
<b>Produktgewicht:</b>	ca. 550g
<b>Tiefgefroren:</b>	Ja
<b>Vegetarisch:</b>	Nein
<b>MHD:</b>	120 Tage nach Produktionsdatum
<b>Lagerbedingungen:</b>	< -18° C

#### ZUTATENLISTE

Weizenmehl, 14,5% Tomatensauce: (Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel: Zitronensäure), 14,5% Gouda Käse, 7,3% Artischocken, 6,9% Toastschinken: (Schweinefleisch 74%, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Maltodextrin, Gelatine, Stabilisator: E451; Geschmacksverstärker: E621; Antioxidationsmittel: E316; Säureregulator: E262; Konservierungsstoff: E250), 5,5% Champignons, 3,6% Oliven, Sonnenblumenöl, Wasser, Hefe, Salz, Pfeffer weiß gemahlen, Gewürze, Olivenöl, Knoblauch.

\* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g
<b>Energie:</b>	227kcal / 951kJ	<b>Fett:</b> 9,4g
<b>Eiweiß:</b>	9,6g	gesättigte Fettsäure: 3,3g
<b>Kohlenhydrate:</b>	25,0g	<b>Salz:</b> 1,5g
davon Zucker:	1,5g	<b>Ballaststoffe:</b> 1,9g

#### LAGERBEDINGUNGEN

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

#### VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

<b>Verpackungseinheit:</b>	1 Stück / Beutel	<b>Nettogewicht:</b>	(VE): 550g
	6 Stück / Karton	<b>Bruttogewicht:</b>	(VE): 3550g
<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
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✓	
<b>B</b>	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		✗
<b>C</b>	Eier und Eierzeugnisse		✗
<b>D</b>	Fisch und Fischerzeugnisse		✗
<b>E</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		✗
<b>F</b>	Soja und Sojaerzeugnisse		✗
<b>G</b>	Milch und Milchprodukte	✓	
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Erzeugnisse		✗
<b>L</b>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		✗
<b>M</b>	Senf- und Senferzeugnisse		✗
<b>N</b>	Sesamsamen und Erzeugnisse		✗
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite		✗
<b>P</b>	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		✗
<b>R</b>	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.