



Professional

Pizza Perfettissima Spicy Beef

Art.-Nr.: 1-25-019400

NEU ab 01.04.2026

Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit Rinderhackfleisch, gegrillter Paprika, Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit Rinderhackfleisch, gegrillter Paprika, Zwiebeln und Käse, tiefgefroren



Bild folgt

Zutaten

WEIZENMEHL, 17% Tomatenpüree, 10% gegrillte Gemüsepaprika, 9,8% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 7,0% Rinderhackfleisch, Wasser, 4,3% Zwiebeln, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, natives Olivenöl extra, Gewürze, WEIZENPROTEIN, WEIZENSTÄRKE, Kräuter, Tomatenpulver, Rauch. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Zubereitung

Kombidämpfer/ Backofen	Den Konvektomat auf 250°C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230°C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.
Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)	Den Merrychef auf 250°C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung nehmen und nach folgenden Schritten vorgehen: 1. Lüftergeschwindigkeit: 100%, Mikrowelle: 100% für 1:50 Min. backen. 2. Lüftergeschwindigkeit: 85%, Mikrowelle: 0% für 0:40 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.
Durchlaufofen/Bandofen	Den Durchlaufofen auf 280°C Ober- und Unterhitze vorheizen, die Pizza aus der Verpackung nehmen, auf das Förderband legen und für 5-6 Min. fertig backen. Hinweis: Die Durchlaufzeit beginnt, sobald der erste Teil der Pizza die Backkammer erreicht, und endet, sobald der letzte Teil die Backkammer verlässt. Je nach Gerätetyp und Anzahl der Pizzen kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.
Schnellgarsystem - CIBO	Den CIBO-Ofen auf 275°C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung nehmen und nach folgenden Schritten vorgehen: 1. Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275°C und für 2:45 Min. backen. 2. Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275°C und für 0:25 Min. backen. 3. Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein, Temperatur 0°C und für 0:20 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.
Steinofen	Den Steinofen auf 320°C Ober- und 270°C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 5-6 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Dosierung

1 St. à 455 g

Ergiebigkeit: 5 St. à 455 g

Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	903 kJ/ 215 kcal	6,6 g	2,2 g	29,0 g	3,5 g	8,3 g	1,0 g

Technische Daten

Inhalt (netto):	2,730 kg	MHD:	330 Tage	Art.-Nr.:	1-25-019400
Inhalt (brutto):	3,080 kg	RLZ:	90 Tage	EAN-VS:	4001724054979
Gebinde/Pack.:	1 x 2,730 kg Kt. (6 St. à 455 g)			EAN-EVE:	4001724054979

Lagerung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern (**-Fach oder Tiefkühltruhe).	Stat. Warennr:	19059080
Palettierung:	17/Lage 85/Palette		

EVE Länge	30,9	EVE Breite	16,9	EVE Höhe	31,8	(in cm)
VS Länge	30,9	VS Breite	16,9	VS Höhe	31,8	(in cm)

Produktvorteile

- speziell entwickelt für den Food-Service Markt
- 29 cm Durchmesser
- im Steinofen vorgebacken
- Handmade-Charakter
- super Handling
- lang fermentierter Teig
- kurze Zubereitungszeit
- dünner Boden mit knusprigem Rand
- hochwertige Zutaten
- kein Schweinefleisch

Produktmerkmale: Tiefgefroren: Lagerung bei mindestens -18 °C, enthält Bestandteile vom Rind

Zusatzstoffe

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten ist gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) nicht erforderlich.

Allergene Zutaten (laut Rezeptur)

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:

- Getreide und -erzeugnisse (AW)
- Milch und -erzeugnisse (AM)
- Weizen und -erzeugnisse (UW)

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.