



Professional

# Pizza Perfettissima Quattro Formaggi

Art.-Nr.: 1-25-017400

## Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Blauschimmel-Käse und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

## Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit vier Sorten Käse, tiefgefroren

## Zutaten

WEIZENMEHL, 17% passierte Tomaten, Wasser, 6,4% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,4% PROVOLONE KÄSE, 6,4% EMMENTALER KÄSE, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, 1,6% Tomatenkonzentrat, 0,9% BLAUSCHIMMELKÄSE, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln.



## Zubereitung

- Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)** Programmierung des Merrychefs für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Lüftergeschwindigkeit: 100 %, Mikrowelle: 80 %, Zeit: 0:45 Minuten. Schritt 2 - Lüftergeschwindigkeit: 90 %, Mikrowelle: 0 %, Zeit: 2:45 Minuten. Den Merrychef vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.
- Kombidämpfer/Backofen** Backtemperatur: 230°C, Lüfterradgeschwindigkeit: 50%. Den Konvektomaten auf 250°C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten bei 230°C fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
- Steinofen** Zubereitung allgemein: Steinofen: Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 04:00 min - 05:00 min fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.
- Schnellgarsystem - CIBO** Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275 °C, Zeit: 2:45 Minuten. Schritt 2 - Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275 °C, Zeit: 0:25 Minuten. Schritt 3 - Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein, Temperatur: 0 °C, Zeit: 0:20 Minuten. Den CIBO-Ofen vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.
- Durchlaufofen/Bandofen** Oberhitze: 280 °C, Unterhitze: 280 °C, Durchlaufzeit: 5-6 Minuten. Den Durchlaufofen vorheizen, die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf das Förderband legen. 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.

## Dosierung

1 St. à 380 g

Ergiebigkeit: 6 St. à 380 g

## Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	1091 kJ/ 260 kcal	9,4 g	4,5 g	33,0 g	3,3 g	10,0 g	1,1 g

## Technische Daten

<b>Inhalt (netto):</b>	2,520 kg			<b>MHD:</b> 360 Tage		<b>Art.-Nr.:</b> 1-25-017400
<b>Inhalt (brutto):</b>	2,840 kg			<b>RLZ:</b> 90 Tage		<b>EAN-VS:</b> 4001724033509
<b>Gebinde/Pack.:</b>	1 x 2,28 kg Kt. (6 St. à 380 g)					<b>EAN-EVE:</b> 4001724033509
<b>Lagerung:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern.					<b>Stat. Warennr.:</b> 19059080
<b>Palettierung:</b>	17/Lage 85/Palette					
<b>EVE Länge</b>	30,9	<b>EVE Breite</b>	16,9	<b>EVE Höhe</b>	31,8	(in cm)
<b>VS Länge</b>	30,9	<b>VS Breite</b>	16,9	<b>VS Höhe</b>	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

**Produktmerkmale:** vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), Tiefgefroren: Lagerung bei mindestens -18 °C

## 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:**

- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
- Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (UW)
- Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (AW)

## 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.