



Professional

# Pizza Perfettissima Hawaii

Art.-Nr.: 1-25-017900

## Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit halb ovalem Schinken, fruchtiger Ananas und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

## Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit Schinken, Ananas und Käse, tiefgefroren.

## Zutaten

WEIZENMEHL, 15% passierte Tomaten, 12% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 12% Ananas, 9,0% gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Rauch), Wasser, 1,4% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln.



## Zubereitung

<b>Kombidämpfer/ Backofen</b>	Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Den Konvektomaten auf 250 °C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Min. (230 °C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
<b>Steinofen</b>	Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen bei 320 °C Ober- und 270 °C Unterhitze für 4:30 - 5:30 Min. fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
<b>Schnellgarsystem - CIBO</b>	Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. 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.
<b>Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)</b>	Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. 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.
<b>Durchlaufofen/Bandofen</b>	Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. 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 Zubereitungsdauer variieren.

## Dosierung

1 St. à 435 g

Ergiebigkeit: 6 St. à 435 g

## Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	882 kJ/ 209 kcal	5,4 g	2,1 g	30,0 g	4,4 g	9,0 g	1,0 g

## Technische Daten

<b>Inhalt (netto):</b>	2,850 kg			<b>MHD:</b> 360 Tage		<b>Art.-Nr.:</b> 1-25-017900
<b>Inhalt (brutto):</b>	3,170 kg			<b>RLZ:</b> 90 Tage		<b>EAN-VS:</b> 4001724041214
<b>Gebinde/Pack.:</b>	1 x 2,61 kg Kt. (6 St. à 435 g)					<b>EAN-EVE:</b> 4001724041214
<b>Lagerung:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern (**-Fach oder Tiefkühltruhe).					<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
- Geeignet im Rahmen einer laktosefreien Ernährung (Laktosegehalt < 0,1 %)

**Produktmerkmale:** Tiefgefroren: Lagerung bei mindestens -18 °C, enthält Bestandteile vom Schwein, geeignet als Fingerfood

## Zusatzstoffe

Gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) sind folgende Zusatzstoffe auf Speisekarten kenntlich zu machen:

## 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)
- Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (AW)
- Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (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.