



Professional

La PINSA! Base Bianca

Art.-Nr.: 1-25-012100

Produktbeschreibung

Steinofen Pinsa mit würziger Crème-Fraîche-Sauce

Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Teigspezialität mit Crème Fraîche-Sauce, tiefgefroren

Zutaten

46% WEIZENMEHL, Wasser, 16% CRÈME FRAÎCHE, 2,4% Reismehl, 2,4% DINKELMEHL (WEIZEN), Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, modifizierte Stärke, Dextrose, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Raucharoma. Kann enthalten: SOJA, SENF.



Zubereitung

- Steinofen** Oberhitze: 260°C Unterhitze: 260°C Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen für ca. 6 Minuten fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßiges Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen.
- Kombidämpfer/ Backofen** Backtemperatur: 200°C Lüfterradgeschwindigkeit: 50% Feuchtigkeit: 0% Den Konvektomaten auf 200°C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und auf einem geeigneten Blech für 6 Minuten fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
- Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)** Programmierung des Merrychefs für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Lüftergeschwindigkeit: 50 %, Mikrowelle: 45 %, Zeit: 1:50 Minuten. Schritt 2 - Lüftergeschwindigkeit: 50 %, Mikrowelle: 0 %, Zeit: 0:30 Minuten. Den Merrychef vorheizen, die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pinsa backen.
- Schnellgarsystem - CIBO** Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 250 °C, Zeit: 3:00 Minuten. Schritt 2 - Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 240 °C, Zeit: 1:00 Minute. Schritt 3 - Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 0 °C, Zeit: 1:00 Minute. Den CIBO-Ofen vorheizen, die Pinsa aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pinsa backen.

Dosierung

1 St. à 300 g

Ergiebigkeit: 7 St. à 300g

Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	1071 kJ/ 254 kcal	7,8 g	3,7 g	39,0 g	3,6 g	6,1 g	1,0 g

Technische Daten

Inhalt (netto):	2,280 kg	MHD:	360 Tage	Art.-Nr.:	1-25-012100
Inhalt (brutto):	2,610 kg	RLZ:	90 Tage	EAN-VS:	4001724044659
Gebinde/Pack.:	1 x 2,10 kg Kt. (7 St. á 300 g)			EAN-EVE:	4001724044659
Lagerung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern (**-Fach oder Tiefkühltruhe).			Stat. Warennr.:	19059080
Palettierung:	12/Lage 84/Palette				
EVE Länge	33,0	EVE Breite	22,5	EVE Höhe	21,5 (in cm)
VS Länge	33,0	VS Breite	22,5	VS Höhe	21,5 (in cm)

Produktvorteile

- Speziell für das OOH-Business entwickelt
- Hochwertige italienische Zutaten: Olivenöl
- Teig aus drei unterschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl, Dinkelmehl und Reismehl) und mit Sauerteig
- Handmade-Charakter: Authentisches und trendiges Produkt
- Sehr luftiger Teig/ große Blasenbildung und somit schöne Porung sowie knuspriger Boden
- Im Steinofen vorgebacken
- nur wenige Minuten Zubereitungszeit (z.B. 6 Minuten im Steinofen)
- fermentierter Teig
- Größe: 29 x 18 cm - für eine Hauptmahlzeit
- Auf Pinsa abgestimmtes Werbematerial für alle Kunden wie z.B. Beachflags, Gehwegtafeln, Poster, Speisekarten, Rezepte

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

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:

- Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (GS)
- 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.