



Professional

# Pizza Perfettissima Prosciutto

Art.-Nr.: 1-25-018600

## Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

## Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit Schinken und Käse, tiefgefroren.

## Zutaten

WEIZENMEHL, 18% passierte Tomaten, 14% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 9,3% gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), Wasser, 1,7% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Hefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.



## Zubereitung

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)</b> | Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Programmierung des Merrychefs für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Lüftergeschwindigkeit: 100 %, Mikrowelle: 100 %, Zeit: 1:50 Minuten. Schritt 2 - Lüftergeschwindigkeit: 85 %, Mikrowelle: 0 %, Zeit: 0:40 Minuten. Den Merrychef vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt 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. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Schnellgarsystem - CIBO</b>            | 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>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 durchgehitzt ist.                                                                                                                            |
| <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 380 g

Ergiebigkeit: 6 St. à 380 g

## Nährwerte

|                  | Energie             | Fett  | davon<br>gesättigte<br>Fettsäuren | Kohlenhydrate | davon<br>Zucker | Eiweiß | Salz  |
|------------------|---------------------|-------|-----------------------------------|---------------|-----------------|--------|-------|
| je 100 g Produkt | 977 kJ/<br>232 kcal | 6,0 g | 2,4 g                             | 33,0 g        | 3,3 g           | 10,0 g | 1,1 g |

## Technische Daten

|                  |                                 |      |          |           |               |
|------------------|---------------------------------|------|----------|-----------|---------------|
| Inhalt (netto):  | 2,320 kg                        | MHD: | 360 Tage | Art.-Nr.: | 1-25-018600   |
| Inhalt (brutto): | 2,640 kg                        | RLZ: | 90 Tage  | EAN-VS:   | 4001724045939 |
| Gebinde/Pack.:   | 1 x 2,28 kg Kt. (6 St. à 380 g) |      |          | EAN-EVE:  | 4001724045939 |

|               |                                                                                            |                |          |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|
| 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
- Geeignet im Rahmen einer laktosefreien Ernährung (Laktosegehalt < 0,1 %)

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

## Zusatzstoffe

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

## 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:**

- Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (AW)
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
- 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.