

Pizza Perfettissima Piccola Margherita



Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse. Ø 22 cm



- speziell entwickelt für den Food-Service Markt
- 22 cm Durchmesser
- im Steinofen vorgebacken
- Handmade-Charakter
- lang fermentierter Teig
- kurze Zubereitungszeit
- dünner Boden mit knusprigem Rand
- hochwertige Zutaten
- Geeignet im Rahmen einer laktosefreien Ernährung (Laktosegehalt < 0,1 %)

Mögliche Gebindegrößen

- 4,05 kg Kt.

Zubereitung

Kombidämpfer/Backofen

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 Zubereitungszeit variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.

Steinofen

Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen bei 320°C Ober- und 270°C Unterhitze für 4:00 - 5:00 Min. fertig backen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.

Schnellgarsystem - CIBO

Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 265 °C, Zeit: 2:45 Minuten. Schritt 2 - Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 265 °C, Zeit: 0:25 Minuten. Schritt 3 - Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein, Temperatur: 0 °C, Zeit: 0:05 Minuten. Den CiBO-Ofen vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.

Produkteigenschaften:



Zutaten

WEIZENMEHL, 19% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 17% passierte Tomaten, Wasser, Rapsöl, 1,6% Tomatenkonzentrat, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln.



Dosierung

1 St. à 225 g



Ergiebigkeit

18 St. à 225 g



Artikel- & Logistik-Informationen

Verkehrsbezeichnung:	Steinofenpizza Margherita, tiefgefroren.
Gebinde:	1 x 4,05 kg Kt. (18 St. à 225 g)
Artikelnummer:	1-25-015200
EAN VS:	4001724035794
EAN EVE:	4001724035794
Inhalt netto:	4,41 kg
Inhalt brutto:	4,83 kg
Lagerung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern.
Pallettierung:	7/Lage 49/Palette
EVE Länge, Breite, Höhe:	46,90 cm, 24,40 cm, 23,00 cm

VS Länge, Breite, Höhe:	46,90 cm, 24,40 cm, 23,00 cm
Statistische Warennummer:	19059080
MHD:	360 Tage
RLZ:	90 Tage



Nährwerte

	je 100 g Produkt
Energie:	1.058 kJ 251 kcal
Fett:	7,3g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,2g
Kohlenhydrate:	35,0g
davon Zucker:	3,5g
Eiweiß:	10,0g
Salz:	1,0g



Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV.

[Ausführliche Legende der Piktogramme](#)



Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)

Produkte, die außer Ei-, Milcherzeugnissen sowie Honig keine tierischen Bestandteile enthalten.

[Ausführliche Legende der Piktogramme](#)



Tiefgefroren

Lagerung bei mindestens -18°C.

[Ausführliche Legende der Piktogramme](#)



Enthält glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen, Hybridstämme) Für nähere Informationen zu dem im Produkt enthaltenen Allergen "Glutenhaltiges Getreide" siehe Zutatenliste.

[Ausführliche Legende der Piktogramme](#)



Enthält Milch & daraus hergestellte Erzeugnisse

Einschließlich Laktose

[Ausführliche Legende der Piktogramme](#)



Rechtliche Hinweise zu Qualität, Gentechnik und Rezeptur

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.

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).

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.

Datum der letzten Änderung: 17.01.2024 14:11