

Pizza Perfettissima Base Pomodoro



Produktbeschreibung

Vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung selbstbelegter Pizza. Ø 29 cm, Halal-zertifiziert



- 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
- Halal-zertifiziert

Mögliche Gebindegrößen

- 2,85 kg Kt.

Zubereitung

Allgemein

Steinofen: Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen für 03:30 min - 04:30 min fertig backen. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Kombidämpfer/Backofen

Backtemperatur: 230°C, Lüfterradgeschwindigkeit: 50%. Den Konvektomaten auf 250°C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten bei 230°C fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.

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.

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 Zubereitungsdauer variieren.

Steinofen

Steinofen: Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, nach eigenen Wünschen belegen und im vorgeheizten Steinofen für 03:30 min - 04:30 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.

Produkteigenschaften:



Zutaten

WEIZENMEHL, 26% passierte Tomaten, Wasser, 2,4% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

**Dosierung**

1 St. à 285 g

**Ergiebigkeit**

10 St. à 285 g

**Artikel- & Logistik-Informationen**

Verkehrsbezeichnung:	Steinofenpizzaboden mit Tomatensauce, tiefgefroren.
Gebinde:	1 x 2,85 kg Kt. (10 St. à 285 g)
Artikelnummer:	1-25-017000
EAN VS:	4001724033424
EAN EVE:	4001724033424
Inhalt netto:	3,30 kg
Inhalt brutto:	3,50 kg
Lagerung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern.
Pallettierung:	12/Lage 60/Palette
EVE Länge, Breite, Höhe:	30,90 cm, 23,50 cm, 31,80 cm
VS Länge, Breite, Höhe:	30,90 cm, 23,50 cm, 31,80 cm
Statistische Warennummer:	19059080
MHD:	360 Tage
RLZ:	90 Tage

**Nährwerte**

	je 100 g Produkt
Energie:	982 kJ 232 kcal
Fett:	3,6g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4g
Kohlenhydrate:	43,0g
davon Zucker:	4,3g
Eiweiß:	6,0g
Salz:	1,0g

**Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV.

[Ausführliche Legende der Piktogramme](#)**Ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**

Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen laktosehaltigen Zutaten (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)).

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder den Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt.

[Ausführliche Legende der Piktogramme](#)

**Vegan**

Produkte, die keinerlei tierische Bestandteile enthalten

[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](#)

**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: 22.01.2024 10:07