Pizza Perfettissima Kürbis Spinat Vegan

Art.-Nr.: 1-25-019100

NEU ab 01.04.2026

Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrilltem Butternut-Kürbis, Spinat, Gewürzcreme-Spots sowie veganer Käsealternative. Ø 29 cm



Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit Spinat, gegrilltem Kürbis und geriebenem Pizzabelag auf Kokosölbasis, tiefgefroren

Zutaten

WEIZENMEHL, 17% Tomatenpüree, 9,0% Spinat, 8,7% geriebener Pizzabelag auf Kokosölbasis (Wasser, modifizierte Kartoffelstärke, Kokosöl, Meersalz, Farbstoff (Carotin), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), 7,7% gegrillter Kürbis, Wasser, 5,1% getrocknete, marinierte Tomatenstücke (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Kräuter), fermentierte Creme auf Basis von Rapsöl und HAFER (Wasser, Rapsöl, HAFER, modifizierte Stärke, Dextrose, Erbsenprotein, Inulin, Salz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, Knoblauch, Pfeffer, natives Olivenöl extra, Chilipulver, Oregano, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF, MILCH.

Zubereitung

Steinofen	Den Steinofen auf 320°C Ober- und 270°C Unterhitze vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und für 4:30-5:30 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.
Schnellgarsystem - CIBO	Den CIBO-Ofen auf 275°C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung nehmen und nach folgenden Schritten vorgehen: 1. Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275°C und für 2:45 Min. backen. 2. Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275°C und für 0:25 Min. backen. 3. Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein, Temperatur 0°C und für 0:20 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)	Den Merrychef auf 250°C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung nehmen und nach folgenden Schritten vorgehen: 1. Lüftergeschwindigkeit: 100%, Mikrowelle: 100% für 2 Min. backen. 2. Lüftergeschwindigkeit: 100%, Mikrowelle: 0% für 0:50 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist
Durchlaufofen/Bandofen	Den Durchlaufofen auf 280°C Ober- und Unterhitze vorheizen, die Pizza aus der Verpackung nehmen, auf das Förderband legen und für 5-6 Min. fertig backen. 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. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.
Kombidämpfer/ Backofen	Den Konvektomat auf 250°C vorheizen. Die Pizza aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5-6 Min. (230°C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

Dosierung

1 St. à 445 g

Ergiebigkeit: 6 St. à 445 g

Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	819 kJ/ 195 kcal	5,3 g	2,2 g	31,0 g	3,4 g	4,5 g	1,0 g

Technische Daten

Inhalt (netto):	2,730 kg	**MHD:**	330 Tage	**Art.-Nr.:**	1-25-019100
Inhalt (brutto):	3,080 kg	**RLZ:**	90 Tage	**EAN-VS:**	4001724054412
Gebinde/Pack.:	1 x 2,670 kg Kt. (6 St. à 445 g)			**EAN-EVE:**	4001724054412
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: ohne laktosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegan, vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), Tiefgefroren: Lagerung bei mindestens -18 °C

Zusatzstoffe

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

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:
- Weizen und -erzeugnisse (UW)
- Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (GO)
- Getreide und -erzeugnisse (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.