

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Pizza Perfettissima Margh. 1x2,19kg, tiefgekühlt.
Verkehrsbezeichnung : Steinofenpizza Margherita, tiefgefroren.
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : Deutschland
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : DR. OETKER PROFESSIONAL
GTIN : 4001724033448
LAN : 1-25-017100
Höhe : 318,000 mm
Breite : 169,000 mm
Tiefe : 309,000 mm
Nettogewicht : 2190,000 g
Bruttogewicht : 2724,000 g
Füllmenge : 2190,000 g
Bio : Nein
Datenverantwortlicher : Dr. Oetker Professional

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 21% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 18% passierte Tomaten, Wasser, 1,7% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100,0 g
Energie [kJ] : ca. 1042,0 kJ
Energie [kcal] : ca. 248,0 kcal
Fett : ca. 7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 3,4 g
Kohlenhydrate : ca. 34,0 g
davon Zucker : ca. 3,3 g
Eiweiß : ca. 10,0 g
Salz : ca. 1,0 g

Handhabung

max. Lagertemperatur : -18,00000 ° C
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 90

Zubereitung

Konvektomat: Backtemperatur: 230°C Lüfterradschwindigkeit: 50% Den
Konvektomaten auf 250°C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten (230°C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.
Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.pizza-perfettissima.com/preparation und über den QR Code.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 12.05.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.