Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Dr. Oetker Professional Pizza Perfettissima Verdure Halal 5x440g
Verkehrsbezeichnung	: Steinofenpizza mit gegrilltem Gemüse und Käse, tiefgefroren.
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: DR. OETKER PROFESSIONAL
GTIN	: 4001724033523
LAN	: 1-25-017500
Höhe	: 318,000 mm
Breite	: 169,000 mm
Tiefe	: 309,000 mm
Nettogewicht	: 2200,000 g
Bruttogewicht	: 2768,000 g
Füllmenge	: 2200,000 g
Bio	: Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: Dr. Oetker Professional

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 15% passierte Tomaten, 12% gegrillte Gemüsepaprika, 12% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, Wasser, 6,3% gegrillte Zucchini, 3,1% gegrillte Auberginen, 1,4% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse	: enthält
Soja und Sojaerzeugnisse	: enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse	: enthält in Spuren
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	: enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	: enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	: enthält in Spuren
Roggen und Roggenerzeugnisse	: enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 841,0 kJ
Energie [kcal]	: ca. 200,0 kcal
Fett	: ca. 5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 2,0 g
Kohlenhydrate	: ca. 30,0 g
davon Zucker	: ca. 3,9 g
Eiweiß	: ca. 7,5 g
Salz	: ca. 0,82 g

Handhabung

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

Zubereitung

Steinofen: Oberhitze: 320°C Unterhitze: 270°C Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 5:30-6:30 Minuten fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.pizza-perfettissima.com/preparation und über den QR Code.
Konvektomat: Backtemperatur: 230°C Lüfterradgeschwindigkeit: 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 Zubereitungsdauer 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 04.11.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.