

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Pizza Perfettissima Margherita Halal 6x365g  
 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  
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
 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  
 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. 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**

Zubereitung : Steinofen: Oberhitze: 320°C Unterhitze: 270°C Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 4:00-5:00 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](http://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](http://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.