

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Pizza Perfettissima Quattro Formaggi 6x380g  
Verkehrsbezeichnung : Steinofenpizza mit vier Sorten Käse, tiefgefroren.  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : Deutschland  
Hersteller : Dr. Oetker Professional  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : DR. OETKER PROFESSIONAL  
GTIN : 4001724033509  
LAN : 1-25-017400  
Höhe : 318,000 mm  
Breite : 169,000 mm  
Tiefe : 309,000 mm  
Nettogewicht : 2280,000 g  
Bruttogewicht : 2844,000 g  
Füllmenge : 2280,000 g  
Bio : Nein  
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
Datenverantwortlicher : Dr. Oetker Professional

**Zutaten**

Zutaten: WEIZENMEHL, 17% passierte Tomaten, Wasser, 6,4% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,4% PROVOLONE KÄSE, 6,4% EMMENTALER KÄSE, SAHNE, Rapsöl, 1,6% Tomatenkonzentrat, 0,9% BLAUSCHIMMELKÄSE, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, modifizierte Stärke, 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. 1091,0 kJ  
Energie [kcal] : ca. 260,0 kcal  
Fett : ca. 9,4 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 4,5 g  
Kohlenhydrate : ca. 33,0 g  
davon Zucker : ca. 3,3 g  
Eiweiß : ca. 10,0 g  
Salz : ca. 1,1 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 24.09.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.