

Produkt Daten

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, 19% Tomatenpüree, Wasser, 6,5% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,5% EMMENTALER KÄSE, 6,5% EDAMER KÄSE, 4,6% BLAUSCHIMMELKÄSE, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. 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
 Kamut und Kamuterzeugnisse (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. 1087 kJ
 Energie [kcal] : ca. 259 kcal
 Fett : ca. 8,8 g
 davon gesättigte Fettsäuren : ca. 4,3 g
 Kohlenhydrate : ca. 33 g
 davon Zucker : ca. 3,2 g
 Eiweiß : ca. 11 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 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 23.12.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.