Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Dr. Oetker Professional La Pinsa! Pancetta e Cipolla 6x375g
Verkehrsbezeichnung	: Teigspezialität mit Sauerrahm-Sauce, Bauchspeck und Zwiebeln, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: POLEN
Hersteller	: Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: DR. OETKER PROFESSIONAL
GTIN	: 4001724048541
LAN	: 1-25-012500
Höhe	: 215,000 mm
Breite	: 225,000 mm
Tiefe	: 330,000 mm
Nettogewicht	: 2250,000 g
Bruttogewicht	: 2607,000 g
Füllmenge	: 2250,000 g
Bio	: Nein
Datenverantwortlicher	: Dr. Oetker Professional

Zutaten

Zutaten: 40% WEIZENMEHL, Wasser, 13% SAUERRAHM, 9,3% Bauchspeck (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren (Natriumnitrit, Kaliumnitrat), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Rauch), 5,3% Zwiebeln, 2,0% DINKELMEHL (WEIZEN), 2,0% Reismehl, natives Olivenöl extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, modifizierte Stärke, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss, Chilipulver, Dextrose, Rauch. 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
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	: enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	: enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	: enthält
Roggen und Roggenerzeugnisse	: enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 946 kJ
Energie [kcal]	: ca. 225 kcal
Fett	: ca. 6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 2,9 g
Kohlenhydrate	: ca. 33 g
davon Zucker	: ca. 4,1 g
Eiweiß	: ca. 7 g
Salz	: ca. 1,1 g

Handhabung

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

Zubereitung

Zubereitung : Steinofen:Den Steinofen auf 260°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und für 8 Min. fertig backen. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pinsa gelegentlich drehen. Kombidämpfer/Backofen:Den Konvektomat auf 200°C vorheizen. Die Pinsa aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 9 Min. (200°C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig

durcherhitzt ist.

Zusatzstoffe

Antioxidationsmittel : Ja

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 13.06.2026.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.