Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Dr. Oetker Professional Pizzaplatte, kenntlichmachungsfrei 15x600g
Verkehrsbezeichnung	: Steinofenpizzaboden, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: NIEDERLANDE
Hersteller	: Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: DR. OETKER PROFESSIONAL
GTIN	: 4006733015058
LAN	: 1-39-270013
Höhe	: 275,000 mm
Breite	: 292,000 mm
Tiefe	: 492,000 mm
Nettogewicht	: 9000,000 g
Bruttogewicht	: 9400,000 g
Füllmenge	: 9000,000 g
Bio	: Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: Dr. Oetker Professional

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Salz, Dextrose, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, SENF), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse	: enthält
Soja und Sojaerzeugnisse	: enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse	: enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1158,00000 kJ
Energie [kcal]	: ca. 274,00000 kcal
Fett	: ca. 4,20000 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 0,30000 g
Kohlenhydrate	: ca. 50,00000 g
davon Zucker	: ca. 1,90000 g
Eiweiß	: ca. 7,80000 g
Salz	: ca. 1,00000 g

Handhabung

max. Lagertemperatur	: -18,00000 ° C
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 180

Zubereitung

Zubereitung : Kombidämpfer: Pizzaplatten auf ein gefettetes Backblech legen. Mit ca. 300 g Pizzasauce gleichmäßig bestreichen und mit entsprechenden Zutaten wie z.B. Champignons, Salami und geraspeltem Pizza-Käse belegen. Backzeit: Im Heißluftgerät etwa 12 - 15 Minuten (je nach Gerätetyp) bei 220 °C backen. Auch im Back- oder Pizza-Ofen bei individueller Temperatur und Zeit problemlos herzustellen.

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 26.01.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.