Dr.Oetker Pizza Perfettissima Margherita

6x365g Karton à 2.19kg

Art. Nr. 5626.817

Bruttogewicht	2.724 KG
Nettogewicht	2.190 KG
Verpackung	Karton Dr. Oetker Pizza
Lagerung	tiefgekühlt, <-18°C
Haltbarkeit	6 Monate
Sachbezeichnung	

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST

4 0 0 1 7 2 4 0 3 3 4 4 8

1 KAR = 1 ST

4 0 0 1 7 2 4 0 3 3 4 4 8

1 PAL = 85 ST

Erstellungsdatum: 21.07.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Professional

Pizza Perf Margh Halal 1x2.19kg

Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm, Halal-zertifiziert

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza Margherita, tiefgefroren

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.

Produktionsland

Deutschland

Zubereitung

Steinofen:

Oberhitze: 320°CUnterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 4:00 - 5:00 Minuten fertig backen.

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.

Dosierung

1 St. 365 g

Ergiebigkeit: 6 St à 365 g

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	1042		

Energie (kcal)	248		
Fett	7.4 g	g	g
davon gesättigte Fettsäuren	3.4 g	g	g
Kohlenhydrate	34 g	g	g
davon Zucker	3.3 g	g	g
Eiweiss	10 g	g	g
Salz	1 g	g	g

Technische Daten

Inhalt Netto	2.19 kg	**Länge EVE**	30.9 cm	**Art-Nr.**	1-25-017100
Inhalt Brutto	2.724 kg	**Breite EVE**	16.9 cm	**GTIN EVE**	4001724033448
Länge VS	30.9 cm	**Höhe EVE**	31.8 cm	**GTIN VS**	4001724033448
Breite VS	16.9 cm	**Gebinde**	1x2,19kg	**Palettierung**	17/LG, 85/Pal
Höhe VS	31.8 cm	**Lagerung**	Bei -18 °C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren		

Produktvorteile

- speziell entwickelt für den Food-Service Markt
- 29 cm Durchmesser
- im Steinofen vorgebacken
- Handmade-Charakter
- super Handling
- lang fermentierter Teig
- kurze Zubereitungszeit
- dünner Boden mit knusprigem Rand
- hochwertige Zutaten
- Geeignet im Rahmen einer laktosefreien Ernährung (Laktosegehalt < 0,1 %)

Produktmerkmale: Vegetarisch, Lacto-Vegetarier

Allergene Zutaten

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:

- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
- Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (UW)
- Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (AW)

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.