



Dr.Oetker Pizza Perfettissima Calabrese Piccante 6x405g Karton à 2.43kg

Art. Nr. 5627.817

Bruttogewicht 3.024 KG

Nettogewicht 2.430 KG

Verpackung Karton

Lagerung tiefgekühlt, <-18°C

Haltbarkeit 6 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 PAL = 85 ST

1 KAR = 1 ST



Erstellungsdatum: 06.10.2025

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

Pizza Perfettissima Calabre 1x2.43kg

Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza ausgewogen belegt mit scharfer Calabrese-Salami, roten und grünen Peperoni sowie feinem Mozzarella Käse auf würziger Tomatensauce. Ø 29 cm

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit Calabrese-Salami, Peperoni und Käse, tiefgefroren

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 16% passierte Tomaten, 13% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 8,4% Pepperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Aroma, Glukosesirup, Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Stabilisator (Natriumnitrit), Rauch), Wasser, 7,2% eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Essigsäure, Citronensäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), 1,5% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Gewürze, Röstzwiebeln, Chiliextrakt.

Produktionsland

Deutschland

Zubereitung

Steinofen:

Oberhitze: 320°C Unterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 4:30 - 5:30 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 Zubereitungszeit 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. 405 g

Ergiebigkeit: 6 St à 405 g



Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	1027		
Energie (kcal)	244		
Fett	8.6 g	g	g
davon gesättigte Fettsäuren	3.4 g	g	g
Kohlenhydrate	31 g	g	g
davon Zucker	3.3 g	g	g
Eiweiss	9.6 g	g	g
Salz	1.3 g	g	g

Technische Daten

Inhalt Netto	2.43 kg	Länge EVE	30.9 cm	Art-Nr.	1-25-017800
Inhalt Brutto	3.024 kg	Breite EVE	16.9 cm	GTIN EVE	4001724033585
Länge VS	30.9 cm	Höhe EVE	31.8 cm	GTIN VS	4001724033585
Breite VS	16.9 cm	Gebinde	1x2,43kg	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: enthält Schwein

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:

- Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (UW)
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
- 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.