

## Dr.Oetker Pizza Perfettissima Verdure

5x440g Karton à 2.20kg



Art. Nr. 5628.817

Bruttogewicht 2.768 KG

Nettogewicht 2.200 KG

Verpackung Karton Dr. Oetker Pizza

Lagerung tiefgekühlt, <-18°C

Haltbarkeit 6 Monate

Sachbezeichnung

### Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 PAL = 85 ST

1 KAR = 1 ST



Erstellungsdatum: 28.04.2025

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

## Pizza Perfettissima Verdure 1x2.20kg

### Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce, ausgewogen belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine sowie feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

### Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit gegrilltem Gemüse und Käse, tiefgefroren

### Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 15% passierte Tomaten, 12% gegrillte Gemüsepaprika, 12% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, Wasser, 6,3% gegrillte Zucchini, 3,1% gegrillte Auberginen, 1,4% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln.

### Produktionsland

Deutschland

### Zubereitung

Steinofen:

Oberhitze: 320°C Unterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 5:30 - 6:30 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 Zubereitungsdauer variieren. Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: [www.pizza-perfettissima.com/preparation](http://www.pizza-perfettissima.com/preparation) und über den QR Code.

### Dosierung

1 St. 440 g

Ergiebigkeit: 5 St à 440 g

### Nährwerte



	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
<b>Energie (kJ)</b>	841		
<b>Energie (kcal)</b>	200		
<b>Fett</b>	5.1 g	g	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2 g	g	g
<b>Kohlenhydrate</b>	30 g	g	g
<b>davon Zucker</b>	3.9 g	g	g
<b>Eiweiss</b>	7.5 g	g	g
<b>Salz</b>	0.82 g	g	g

### Technische Daten

<b>Inhalt Netto</b>	2.2 kg	<b>Länge EVE</b>	30.9 cm	<b>Art-Nr.</b>	1-25-017500
<b>Inhalt Brutto</b>	2.768 kg	<b>Breite EVE</b>	16.9 cm	<b>GTIN EVE</b>	4001724033523
<b>Länge VS</b>	30.9 cm	<b>Höhe EVE</b>	31.8 cm	<b>GTIN VS</b>	4001724033523
<b>Breite VS</b>	16.9 cm	<b>Gebinde</b>	1x2,20kg	<b>Palettierung</b>	17/LG, 85/Pal
<b>Höhe VS</b>	31.8 cm	<b>Lagerung</b>	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: Lacto-Vegetarier, Vegetarisch

### 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)
- Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (AW)
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)

### **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.