



Dr.Oetker Pizza Perfettissima Quattro Formaggi 6x380g Karton à 2.28kg

Art. Nr. 5630.817

Bruttogewicht 2.844 KG

Nettogewicht 2.280 KG

Verpackung Karton Dr. Oetker Pizza

Lagerung

Haltbarkeit 6 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen



1 PAL = 85 ST

Erstellungsdatum: 20.06.2025

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

Pizza Perfettissima Quattro Formaggi 1x2,28kg

Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Bauschimmel-Käse und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit vier Sorten Käse, tiefgefroren

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 17% passierte Tomaten, Wasser, 6,4% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,4% PROVOLONE KÄSE, 6,4% EMMENTALER KÄSE, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, 1,6% Tomatenkonzentrat, 0,9% BLAUSCHIMMELKÄSE, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln.

Produktionsland

Deutschland

Zubereitung

Steinofen:

Oberhitze: 320°C Unterhitze: 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 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. ca. 380 g

Ergiebigkeit: 6 St. à ca. 380 g

Nährwerte



	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	1091		
Energie (kcal)	260		
Fett	9.4 g	g	g
davon gesättigte Fettsäuren	4.5 g	g	g
Kohlenhydrate	33 g	g	g
davon Zucker	3.3 g	g	g
Eiweiss	10 g	g	g
Salz	1.1 g	g	g

Technische Daten

Inhalt Netto	2.28 kg	Länge EVE	30.9 cm	Art-Nr.	1-25-017400
Inhalt Brutto	2.844 kg	Breite EVE	16.9 cm	GTIN EVE	4001724033509
Länge VS	30.9 cm	Höhe EVE	31.8 cm	GTIN VS	4001724033509
Breite VS	16.9 cm	Gebinde	12.28KG	Palettierung	17/LG, 85/Pal
Höhe VS	31.8 cm	Lagerung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern.		

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

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.