

Dr.Oetker La Pinsa! Base Bianca 7x300g Karton à 2.10kg



Art. Nr. 5638.817

Bruttogewicht 2.605 KG

Nettogewicht 2.100 KG

Verpackung Karton Dr. Oetker Pizza

Lagerung tiefgekühlt, <-18°C

Haltbarkeit 6 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen



1 PAL = 84 ST

Erstellungsdatum: 29.04.2025

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

La Pinsa! Base Bianca

Produktbeschreibung

Steinofen Pinsa mit würziger Crème-Fraîche-Sauce

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Teigspezialität mit Crème Fraîche-Sauce, tiefgefroren

Zutaten

Zutaten: 46% WEIZENMEHL, Wasser, 16% CRÈME FRAÎCHE, 2,4% Reismehl, 2,4% DINKELMEHL (WEIZEN), Olivenöl nativ extra, Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Knoblauch, modifizierte Stärke, Dextrose, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Raucharoma. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Produktionsland

Europäische Union

Zubereitung

Steinofen:

Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Steinofen bei 260 °C Oberhitze und 260 °C Unterhitze für 8 Min. fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgebacken ist.

Kombidämpfer/Backofen: Bis zur Zubereitung gefroren aufbewahren. Die Pinsa aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Konvektomaten bei 200 °C und 50% Lüfterradgeschwindigkeit für 9 Min. fertig backen. Hinweis: Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgebacken ist.

Dosierung

1 St. 300 g

Ergiebigkeit: 7 St à 300 g

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	1071		
Energie (kcal)	254		
Fett	7.8 g	g	g



davon gesättigte Fettsäuren	3.7 g	g	g
Kohlenhydrate	39 g	g	g
davon Zucker	3.6 g	g	g
Eiweiss	6.1 g	g	g
Salz	1 g	g	g

Technische Daten

Inhalt Netto	2.1 kg	Länge EVE	33 cm	Art-Nr.	1-25-012100
Inhalt Brutto	2.605 kg	Breite EVE	22.5 cm	GTIN EVE	4001724044659
Länge VS	33 cm	Höhe EVE	21.5 cm	GTIN VS	4001724044659
Breite VS	22.5 cm	Gebinde	1X2.1KG	Palettierung	12/LG, 84/Pal
Höhe VS	21.5 cm	Lagerung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern (**-Fach oder Tiefkühltruhe).		

Produktvorteile

- Speziell für das OOH-Business entwickelt
- Hochwertige italienische Zutaten: Olivenöl
- Teig aus drei unterschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl, Dinkelmehl und Reismehl) und mit Sauerteig
- Handmade-Charakter: Authentisches und trendiges Produkt
- Sehr luftiger Teig/ große Blasenbildung und somit schöne Porung sowie knuspriger Boden
- Im Steinofen vorgebacken
- nur wenige Minuten Zubereitungszeit (z.B. 6 Minuten im Steinofen)
- fermentierter Teig
- Größe: 29 x 18 cm - für eine Hauptmahlzeit
- Auf Pinsa abgestimmtes Werbematerial für alle Kunden wie z.B. Beachflags, Gehwegtafeln, Poster, Speisekarten, Rezepte

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)
- Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (GS)

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.