



Dr.Oetker Pizza Perfettissima Prosciutto

6x380g Karton à 2.28kg

Art. Nr. 5649.817

Bruttogewicht 2.642 KG

Nettogewicht 2.280 KG

Verpackung Karton Dr. Oetker Pizza

Lagerung tiefgekühlt, <-18°C

Haltbarkeit 6 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen



1 PAL = 85 ST



Erstellungsdatum: 28.04.2025

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



Professional

Pizza Perfettissima Prosc. 1x2.28kg

Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella Käse. Ø 29 cm

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza mit Schinken und Käse, tiefgefroren

Zutaten

WEIZENMEHL, 18% passierte Tomaten, 14% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 9,3% gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakt, Raucharoma), Wasser, 1,7% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Hefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln, Kann enthalten: (SOJA, SENF)



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. 380 g

Ergiebigkeit: 6 St à 380 g

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	977		
Energie (kcal)	232		
Fett	6 g	g	g

davon gesättigte Fettsäuren	2.4 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.	1-25-018600
Inhalt Brutto	2.642 kg	Breite EVE	16.9 cm	GTIN EVE	4001724045939
Länge VS	30.9 cm	Höhe EVE	31.8 cm	GTIN VS	4001724045939
Breite VS	16.9 cm	Gebinde	1x2,28kg	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:

- 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.