



DATENBLATT

LETZTES UPDATE	07/02/2020
VERTEILER	DIAL srl - Quelli della pizza Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Telefon +39 035 841 533 · Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.de · info@quellidellapizza.de VAT NUMBER IT06691630963
PRODUKTIONSSTANDORT	Hergestellt und abgepackt in der Via della Magliana 884, 00148 ROM - Italien - I
HANDELSNAME	Base Pizza Gold (33 cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	IN ATM VORGEBACKENES OFENPRODUKT
PRODUKTBESCHREIBUNG	Für Liebhaber eines dünnen Pizzateigs mit schönem Rand. Die langsame und natürliche Gärung ergibt in Verbindung mit der Mehlmischung eine Pizza, die außen knusprig und innen weich ist.
PRODUKTBILD	

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



INTERNER ETIKETTENCODE	100
BOX EAN CODE	08056039880801
PAKET EAN CODE	8056039880818
NETTOGEWICHT	1250 g e (5 x 250 g)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	33 cm
REGALLEBEN	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum bei 0 ° C / + 4 ° C gelagert
LAGERBEDINGUNGEN	Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0 ° C / + 4 ° C. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren (0 ° C / +4 ° C) und innerhalb von 2/3 Tagen verbrauchen.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 4 Umschläge mit je 5 Pizzaböden. 20 Pizzaböden pro Karton.
GEBRAUCHSANWEISUNG	<p>KOCHEN MIT BELÜFTETEM BACKOFEN:</p> <p>Backofen auf 250 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 5/6 Minuten direkt auf dem Rost kochen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech.</p> <p>FEUERFESTES KOCHEN (empfohlen):</p> <p>Backofen auf 350 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 3/4 Minuten kochen lassen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech.</p>
ALLERGEN	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE	Typisch für vorgebackene Produkte
KONSISTENZ	Typisch für einen Pizzaboden: zart wenn kalt, knusprig und mürb wenn gebacken.
GESCHMACK	Alveoläres Produkt, das sich beim Anfassen weich anfühlt.
ZUTATEN	Weizenmehl "0", Sojabohnenmehl (ohne GVO), wieder gemahlenes Hartweizengrieß, Wasser, Reismehl, Sauerteig 5% (Weizenmehl "00", Wasser, Ferments), Salz, Sonnenblumenöl, Sauerteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe), Konservierungsmittel: Sorbinsäure, natürliche Aromen.

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	983 / 235 kJ / kcal
Fett gesamt	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	0,42 g

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



PALETTIEREN		
STÜCKE PRO KARTON	STÜCKE PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
20	5	6
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
10	37 cm x 37 cm x 16 cm (h)	5700 g
KARTONS FÜR PALETTEN (EPAL 80 X 120 cm)	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
60	175 cm	367 kg

* ungefährender Wert

Das mit dem Umgang und der Sicherheit der Lebensmittel beauftragte Unternehmen ist:

FOOD CONSULTING S.r.l.
 Telefon: +39 035 302156
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
 Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963