



DATENBLATT

LETZTES UPDATE	23/06/2023
VERTEILER	DIAL srl - Quelli della pizza Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Telefon +39 035 841 533 · Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.de · info@quellidellapizza.de VAT NUMBER IT06691630963
HANDELSNAME	Base Pizza Leggera (60x30cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	Die Pizzaboden, die am Gaumen „kross“ mundet Die sorgfältige Auswahl hochwertiger Italienisches Mehl und die vollkommen händische Verarbeitung mit einer in ihrer Art einzigartigen geheimen Methode ergeben eine nach dem Backen außen knusprige, innen weiche Pinsa, zweifellos die leichteste ihrer Art. Sie kann auch in einem traditionellen Heißluftbackofen gebacken werden.
PRODUKTBILD	



INTERNER ETIKETTENCODE	116
BOX EAN CODE	08056039883352
PAKET EAN CODE	8056039883369
NETTOGEWICHT	1600 g ϵ (2 x 800)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	60x30 cm ($\pm$ 5%)
SHELF LIFE	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum
LAGERBEDINGUNGEN	Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0°C / +4°C. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 4 Umschläge mit je 2 Pizzaböden. 8 Pizzaböden pro Karton.
GEBRAUCHSANWEISUNG	KOCHEN MIT BELÜFTETEM BACKOFEN: Backofen auf 250 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 5/6 Minuten direkt auf dem Rost kochen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech. FEUERFESTES KOCHEN (empfohlen): Backofen auf 350 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 3/4 Minuten kochen lassen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech.
Etiketten und Verpackungen	Herunterladen
ALLERGEN	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse. Kann Spuren von senf enthalten.



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

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

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION

Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	983 kJ / 235 kcal
Fett	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



PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
8	2	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	6900 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
32	191 cm	246 kg

* ungefährender Wert



Hinweise zur Entsorgung

Scannen Sie den QR-Code, um über die Entsorgungshinweise informiert zu werden



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