




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 verpackt in : Via delle Comunicazioni 24 - 72017 - Ostuni (BR) - ITALIEN
HANDELSNAME	Base Pizza/Focaccia "la Teglia" (30x40 cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	IN ATM VORGEBACKENES OFENPRODUKT
PRODUKTBESCHREIBUNG	Der Teig wird aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt, darunter insbesondere Hartweizendunst und Weichweizenmehl, 40% natürliche Hefe und natives Olivenöl extra. Durch die 24-stündige natürliche Gärung wird der Teig besonders luftig und sehr leicht.
PRODUKTBIKD	

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	18
BOX EAN CODE	08056039881525
PAKET EAN CODE	8056039881532
NETTOGEWICHT	600 g e (1 x 600 g)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	30x40 cm
REGALLEBEN	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum bei 0 ° C / + 4 ° C gelagert
LAGERBEDINGUNGEN	Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0 °C / + 8 °C. Nach dem Öffnen im Kühlschrank (0 °C / + 8 °C) aufbewahren und binnen 1 Tag verzehren.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 10 Umschläge mit je 1 Pizzaböden. 10 Pizzaböden pro Karton.
GEBRAUCHSANWEISUNG	<p>BELÜFTETES BACKOFEN-KOCHEN (empfohlen):</p> <p>Backofen auf 250 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 5/6 Minuten direkt auf dem Rost kochen. Kochen Sie nicht auf einem Teller.</p> <p>KOCHEN IM FEUERFESTEN OFEN:</p> <p>Backofen auf 350 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 3/4 Minuten kochen lassen. In einem Teller kochen.</p>
ALLERGEN	Zerealien mit Gluten und glutenhaltigen Produkten Kann MILCH, SOJA, SESAMSAMEN enthalten.

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	WEICHWEIZENMEHL Typ „0“ , Wasser, Sauerteig (40%) (WEICHWEIZENMEHL Typ „0“, Wasser), HARTWEIZENGRIES (18%), mikrogefiltertes Meerwasser (5%), Hefe, Konservierungsmittel: Calciumpropionat, Sorbinsäure; natürliches Olivenöl aroma

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	1028 / 243 kJ / kcal
Fett gesamt	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	0,3 g
Fasern	0,5 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,6 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
10	1	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
9	60 cm x 40 cm x 19 cm (h)	6400 g
KARTONS FÜR PALETTEN (EPAL 80 X 120 cm)	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
36	186 cm	256 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