



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 Pinsa 30x20 cm
VERKAUFSBESCHREIBUNG	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack unserer Pinsa – Tradition trifft auf Innovation. Sie besteht aus 40 % Sauerteig, der mit mikrofiltriertem Meerwasser angereichert wird, und zeichnet sich durch ihre einzigartige Textur aus: außen knusprig, innen weich. Meerwasser enthält wertvolle Mineralien und hebt den Geschmack bei jedem Bissen hervor. Belegen Sie unsere Pinsa mit Ihren Lieblingszutaten und verwandeln Sie jede Mahlzeit in einen echten römischen Leckerbissen.
PRODUKTBILD	



INTERNER ETIKETTENCODE	210
BOX EAN CODE	08056039883598
PAKET EAN CODE	8056039883604
NETTOGEWICHT	500 g e (2 x 250)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	30x20 cm (± 5%)
SHELF LIFE	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum
LAGERBEDINGUNGEN	Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0°C / +8°C. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 15 Umschläge mit je 2 Pizzaböden. 30 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	ZEREALIEN mit Gluten und glutenhaltigen produkten. SOJA und daraus gewonnene Erzeugnisse. Kann Spuren von SESAMSAMEN, MILCH, SENF, MANDELN, WALNÜSSEN, NÜSSEN und LUPINEN 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	Wasser, Sauerteig 40 % (WEICHWEIZENMEHL Typ 0, Wasser), WEICHWEIZENMEHL Typ 0, Reismehl, SOJABOHNENMEHL, mikrogefiltertes Meerwasser (3%), natives Olivenöl extra, jodiertes Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENGLUTEN, Hefe, Fermentiert WEIZENMEHL, Konservierungsmittel: Sorbinsäure.

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	1037 kJ / 245 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	4 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,3 g



PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
30	2	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
9	60 cm x 40 cm x 19 cm (h)	8000 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
36	186 cm	313 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