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 Baby (28 cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	Die Pinsa zeichnet sich dadurch aus, dass sie außen knusprig und innen weich ist. Hohe Hydratation verleiht dem Produkt einzigartige Eigenschaften wie eine stark geporte, augelockerte, knusprige Struktur. Sie kann auch in einem traditionellen Heißluftbackofen gebacken werden.
PRODUKTBILD	

INTERNER ETIKETTENCODE	280
BOX EAN CODE	08056039882744
PAKET EAN CODE	8056039882751
NETTOGEWICHT	480 g ℮ (2 x 240)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	28 cm (± 5%)
REGALLEBEN	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum
LAGERBEDINGUNGEN	Im Kühlschrank bei +4°/+6°C aufbewahren. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 12 Umschläge mit je 2 Pizzaböden. 24 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	Enthält **Gluten**, **Soja** und **Roggen**. Die hervorgehobenen Zutaten können Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Kann spuren von **senf** enthalten.

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (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	Alveoläres Produkt, das sich beim Anfassen weich anfühlt.
GESCHMACK	Typisch für einen Pizzaboden: zart wenn kalt, knusprig und mürb wenn gebacken.

ZUTATEN	WEIZENmehl, Sauerteig 28,6% (WEIZENmehl, Wasser, Hefe), Wasser, Sonnenblumenkernöl, Reismehl, SOJAmehl, Salz, Brotzubereitung (WEIZENsauerteigpulver, WEIZENmehl Typ „0“, Backpulver, getrockneter ROGGENsauerteig), Hefe, Konservierungsstoffe: Calciumpropionat, Kaliumsorbat; WEIZENmalzmehl.

ERNÄHRUNGSINFORMATION
Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	1162 kJ / 275 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	50,9 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	1,55 g

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy

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



PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)		
PIZZABÖDEN PRO KARTON	**PIZZABÖDEN PRO PAKET**	**KARTONS PRO SCHICHT**
24	2	4
SCHICHTEN INSGESAMT	**KARTONGRÖSSE**	**KARTON GROSS GEWICHT**
9	60 cm x 29 cm x 20.5 cm (h)	6260 g
KARTONS FÜR PALETTEN	**PALETTENHÖHE***	**PALETTENGEWICHT***
36	199.5 cm	251 kg

* ungefährer Wert

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy

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

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