


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 Pinsa Romana 25x30 cm
VERKAUFSBESCHREIBUNG	IN ATM VORGEBACKENES OFENPRODUKT
PRODUKTBESCHREIBUNG	Die Pinsa Romana zeichnet sich dadurch aus, dass sie außen knusprig und innen weich ist. Hohe Hydratation verleiht dem Produkt einzigartige Eigenschaften wie eine stark geportete, aufgelockerte, knusprige Struktur. Sie kann auch in einem traditionellen Heißluftbackofen gebacken werden.
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	326
BOX EAN CODE	08056039880825
PAKET EAN CODE	8056039880832
NETTOGEWICHT	460 g e (2 x 230 g)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	30x25 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 9 Umschläge mit je 2 Pizzaböden. 18 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	Weichweizenmehl Typ "0", Reismehl, Sojamehl , Wasser, 5% Hefe (Weizenmehl " 00 ", Wasser, Ferments), Salz, Sonnenblumenöl, getrockneter Sauerteig (Weizenmehl , Wasser, Hefe), Konservierungsmittel: Sorbinsäure, Aromen.

ERNÄHRUNGSGEHALT Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	833 / 199 kJ / kcal
Fett gesamt	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,39 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
18	2	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
8	80 cm x 30 cm x 21 cm (h)	4640 g
KARTONS FÜR PALETTEN (EPAL 80 X 120 cm)	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
32	183 cm	174 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