



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 Tonda (30cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	IN ATM VORGEBACKENES OFENPRODUKT
PRODUKTBESCHREIBUNG	<p>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.</p> <p>Sie kann auch in einem traditionellen Heißluftbackofen gebacken werden.</p>
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	330
BOX EAN CODE	08056039881082
PAKET EAN CODE	8056039881099
NETTOGEWICHT	460 g e (2 x 230 g)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	30 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 10 Umschläge mit je 2 Pizzaböden. 20 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
20	2	6
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
5	37 cm x 37 cm x 30 cm (h)	5100 g
KARTONS FÜR PALETTEN (EPAL 80 X 120 cm)	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
30	165 cm	178 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