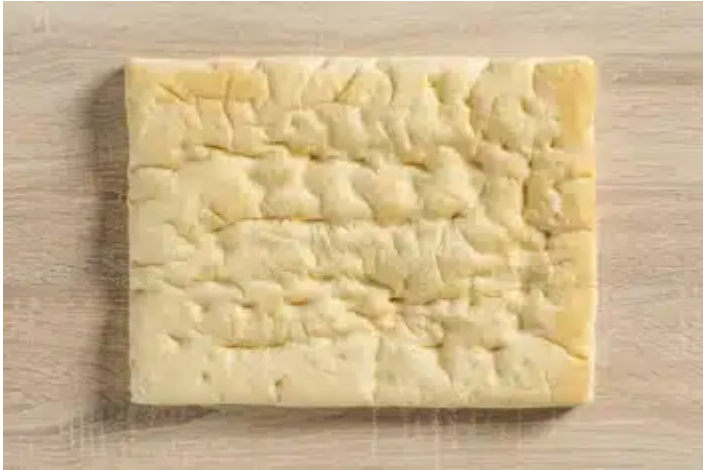




DATENBLATT

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 Pizza/Focaccia "La Teglia" (30x40 cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	Der 30 x 40 cm große Focaccia-Boden ist außen knusprig und innen zart. Die hohe Hydratation des Teigs verleiht dem Produkt eine deutliche Wabenbildung und unglaubliche Leichtigkeit.
PRODUKTBILD	

.....
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



INTERNER ETIKETTENCODE	44
BOX EAN CODE	08056039883031
PAKET EAN CODE	8056039883048
NETTOGEWICHT	590 g e (1 x 590)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	30x40 cm (± 5%)
SHELF LIFE	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum
LAGERBEDINGUNGEN	Im Kühlschrank bei +0°/+4°C aufbewahren. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 14 Umschläge mit je 1 Pizzaböden. 14 Pizzaböden pro Karton.
GEBRAUCHSANWEISUNG	BELÜFTETES BACKOFEN-KOCHEN (empfohlen): Backofen auf 250 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 5/6 Minuten direkt auf dem Rost kochen. Kochen Sie nicht auf einem Teller. KOCHEN IM FEUERFESTEN OFEN: Backofen auf 350 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 3/4 Minuten kochen lassen. In einem Teller kochen.
Etiketten und Verpackungen	Herunterladen
ALLERGEN	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Kann Spuren von schalenfrüchte, soja, senf, sesamsamen, milch, eiern 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	WeichWEIZENmehl „Typ 0“, Wasser, getrocknete natürliche weichWEIZENhefe (3%), Salz, natives Olivenöl extra (0,6%), Bierhefe, Malzextrakt (GERSTE, Mais), gemahlenes hartWEIZENGriess, Konservierungsmittel: Sorbinsäure.

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	1048 kJ / 243 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,9 g



PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
14	1	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
6	60 cm x 40 cm x 30 cm (h)	8760 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
24	195 cm	236 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