



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	Focaccia Romana (28X39 cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	Entdecken Sie unsere Focaccia Romana, ein handwerkliches Meisterwerk, das die römische kulinarische Tradition hervorhebt. Hergestellt aus einem hochhydratisierten Teig, der natürlich gereift und von Hand ausgerollt wird, bietet sie eine noch unglaublichere Weichheit und Knusprigkeit dank ihrer luftigen Struktur. Perfekt zum Schneiden und Füllen nach Belieben, eignet sie sich ideal für die Zubereitung von Gourmet-Pizzen oder köstlichen gefüllten Stücken.
PRODUKTBILD	



INTERNER ETIKETTENCODE	455
BOX EAN CODE	08056039883857
PAKET EAN CODE	8056039883840
NETTOGEWICHT	800 g e (1 x 800)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	28x39 (± 5%)
SHELF LIFE	MINDESTENS HALTBAR BIS: 45 Tage ab Herstellungsdatum
LAGERBEDINGUNGEN	Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0°C / +4°C. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 16 Umschläge mit je 1 Pizzaböden. 16 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	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse. Kann Spuren von senf 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	WEIZENmehl typ "0", SOJAbohnenmehl (ohne GVO), wieder gemahlenes HartWEIZENgrieß, Wasser, Reismehl, Sauerteig 5% (WEIZENmehl "00", Wasser, Fermente), Salz, Sonnenblumenöl, Sauerteig (WEIZENmehl, Wasser, Hefe), Konservierungsmittel: sorbinsäure, natürliche Aromen.

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	983 kJ / 235 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	0,42 g



PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
16	1	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
6	61 cm x 41 cm x 27 cm (h)	13300 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
24	177 cm	345 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