




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 Senza Glutine con Acqua di Mare (30cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	GLUTENFREIER PIZZABODEN, VORGEBACKEN, MIT MEERWASSER. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	<p>Unser glutenfreier Pizzaboden ist knusprig, weich und hat eine Textur, die der einer traditionellen Pizza ähnelt.</p> <p>Er ist perfekt für diejenigen, die Qualität und authentischen Geschmack suchen, ohne auf Leichtigkeit und Bekömmlichkeit zu verzichten.</p> <p>Dank der Verwendung von ultra-mikrofiltriertem Meerwasser, das reich an wertvollen Mineralien ist, wird der Teig mit natürlichen Aromen angereichert, die jeden Bissen verfeinern. Ein vielseitiger Boden, ideal, um deine Lieblingspizza zu kreieren und dabei stets höchste Qualität zu gewährleisten.</p>
PRODUKTBILD	



INTERNER ETIKETTENCODE	615
BOX EAN CODE	08056039883246
PAKET EAN CODE	8056039883253
NETTOGEWICHT	300 g (1 x 300)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	30 cm (± 5%)
SHELF LIFE	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 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 10 Umschläge mit je 1 Pizzaböden. 10 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	Kann Spuren von EIERN, SENF und SOJA 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	Backmischung [DEGLUTINIERTER WEIZENSTÄRKE, Maisstärke, Dextrose, geschütztes Jodsalz (Kaliumiodat 0,007%), Zucker, Buchweizenmehl, Verdickungsmittel: Guar, Hydroxypropylmethylcellulose; Flohsamenschalen, Reisstärke, Backtriebmittel: Natriumpyrophosphat, Natriumhydrogencarbonat; Aroma], Wasser, Meerwasser 3%, Sonnenblumenkernöl, Hefe, Zucker.

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	1.057 kJ / 250 kcal
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	50,4 g
davon Zucker	3,2 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	2,4 g



PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
10	1	6
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
12	34 cm x 34 cm x 14 cm (h)	3500 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
72	183 cm	277 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