



# DATENBLATT

<b>LETZTES UPDATE</b>	23/06/2023
<b>VERTEILER</b>	<b>DIAL srl - Quelli della pizza</b> 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
<b>HANDELSNAME</b>	Base "Pinsella" 25x15 cm
<b>VERKAUFSBESCHREIBUNG</b>	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	Die Pinsella 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.
<b>PRODUKTBIKD</b>	



<b>INTERNER ETIKETTENCODE</b>	765
<b>BOX EAN CODE</b>	08056039881785
<b>PAKET EAN CODE</b>	8056039881792
<b>NETTOGEWICHT</b>	260 g e (2 x 130)
<b>DURCHMESSER ODER GRÖSSE</b>	25x15 cm (± 5%)
<b>SHELF LIFE</b>	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum
<b>LAGERBEDINGUNGEN</b>	Im Kühlschrank bei +4°/+6°C aufbewahren. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
<b>VERPACKUNG</b>	Jeder Karton enthält 12 Umschläge mit je 2 Pizzaböden. 24 Pizzaböden pro Karton.
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	<b>KOCHEN MIT BELÜFTETEM BACKOFEN:</b> Backofen auf 250 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 5/6 Minuten direkt auf dem Rost kochen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech. <b>FEUERFESTES KOCHEN (empfohlen):</b> Backofen auf 350 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 3/4 Minuten kochen lassen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech.
<b>Etiketten und Verpackungen</b>	<a href="#">Herunterladen</a>
<b>ALLERGEN</b>	Enthält <b>Gluten, Soja</b> und <b>Roggen</b> . Die hervorgehobenen Zutaten können Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Kann Spuren von <b>senf</b> enthalten.



## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>FARBE</b>	Typisch für vorgebackene Produkte
<b>KONSISTENZ</b>	Alveoläres Produkt, das sich beim Anfassen weich anfühlt.
<b>GESCHMACK</b>	Typisch für einen Pizzaboden: zart wenn kalt, knusprig und mürb wenn gebacken.
<b>ZUTATEN</b>	WEIZENmehl, Sauerteig 28,6% (WEIZENmehl, Wasser, Hefe), Wasser, Sonnenblumenkernöl, Reismehl, SOJAmehl, Salz, Brotzubereitung (WEIZENSauerteigpulver, WEIZENmehl Typ „0“, Backpulver, getrockneter ROGGENSauerteig), Hefe, Konservierungsstoffe: Calciumpropionat, Kaliumsorbat; WEIZENmalzmehl.

## ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

<b>Energie</b>	1162 kJ / 275 kcal
<b>Fett</b>	3,3 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	50,9 g
<b>davon Zucker</b>	1,9 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,2 g
<b>Eiweiß</b>	9,2 g
<b>Salz</b>	1,55 g



## PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
24	2	8
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
8	38 cm x 29 cm x 20 cm (h)	3620 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
64	175 cm	257 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](http://www.studiofoodconsulting.it) · [info@studiofoodconsulting.it](mailto:info@studiofoodconsulting.it)