



# 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 Pizza Vesuvio (30 cm)
<b>VERKAUFSBESCHREIBUNG</b>	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	Vesuvio Pizzaboden ist unsere moderne Interpretation neapolitanischer Pizza. Eine dicke und schön gewellte Kruste, kombiniert mit einer knusprigen Teigkonsistenz, die ihn nie weich, aber immer duftend macht. Der lange Gärungsprozess und ausgewählte Zutaten Synonym für exzellente Qualität. Der Teig wird unter Verwendung von mikrogefiltertem Meerwasser von Hand ausgerollt, was für eine zusätzliche Mineralstoffzufuhr sorgt.
<b>PRODUKTBILD</b>	



<b>INTERNER ETIKETTENCODE</b>	845
<b>BOX EAN CODE</b>	08056039883291
<b>PAKET EAN CODE</b>	8056039883307
<b>NETTOGEWICHT</b>	560 g e (2 x 280)
<b>DURCHMESSER ODER GRÖSSE</b>	30 cm (± 5%)
<b>SHELF LIFE</b>	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum
<b>LAGERBEDINGUNGEN</b>	Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0°C / +8°C. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
<b>VERPACKUNG</b>	Jeder Karton enthält 8 Umschläge mit je 2 Pizzaböden. 16 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>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. <b>Soja</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse. 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>	WeichWEIZENmehl Typ „0“, SOJAmehl (KEINE GVO), doppelt gemahlener HartWEIZENGrieß, Wasser, Reismehl, Sauerteig 5 % (WEIZENmehl Typ „00“, Wasser, Fermente), mikrogefiltertes Meerwasser (5 %) , Salz, Sonnenblumenöl, Sauerteig (WEIZENmehl, Wasser, Hefe), Konservierungsmittel: Sorbinsäure, natürliche Aromen.

## ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

<b>Energie</b>	983 kJ / 235 kcal
<b>Fett</b>	1,8 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	45 g
<b>davon Zucker</b>	2,9 g
<b>Eiweiß</b>	9,8 g
<b>Salz</b>	0,92 g



## PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
16	2	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	4980 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
32	191 cm	185 kg

\* ungefährender Wert



## PALETTIEREN GMA (100x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
16	2	6
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	4980 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
48	191 cm	265 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)