



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	Pala Romana Baciata (60x30cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	Die "pala romana baciata" ist eine Variante der typischen römischen Pala-Pizza. Sie besteht aus zwei Schichten hoch hydriertem Teig, die übereinandergelegt und zusammen gebacken werden, wodurch eine knusprige Außenseite und ein weiches Inneres entsteht. Nach dem ersten Backen trennen Sie die beiden Schichten (die Sie bereits geschnitten vorfinden), füllen nach Belieben und backen dann erneut für eine goldene und knusprige Oberfläche.
PRODUKTBILD	



INTERNER ETIKETTENCODE	872
BOX EAN CODE	08056039883673
PAKET EAN CODE	8056039883680
NETTOGEWICHT	2000 g e (2 x 1000)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	60x30 cm ($\pm$ 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 5 Umschläge mit je 2 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	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
10	2	4
SCHICHTEN INSGESAMT	KARTONGRÖSSE	KARTON GROSS GEWICHT
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	10500 g
KARTONS FÜR PALETTEN	PALETTENHÖHE*	PALETTENGEWICHT*
32	191 cm	361 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