igro Artikelpass

Steinofenpizzaboden, tiefgefroren.

Artikelnummer: 9424180



zum Selbstbelegen. Oetker
48x28cm Pizzaplatte kmf 15x600g

Funktionale Bezeichnung: Nahrungsmittel

Verkehrsbezeichnung: Steinofenpizzaboden, tiefgefroren.

Marke: Dr. Oetker Professional | **Inhalt:** 9000 g

Zutaten:

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Salz, Dextrose. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Allergene (Codes):

UW – Glutenhaltiges Getreide / Weizenbestandteile: enthält
BM – Senf: kann enthalten
AY – Soja: kann enthalten
AW – Weizen: enthält
NR – Roggen: kann enthalten
GS – Dinkel: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Bei -18 °C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- **Verwendung/Zubereitung:** Kombidämpfer: Pizzaplatten auf ein gefettetes Backblech legen. Mit ca. 300 g Pizzasauce gleichmäßig bestreichen und mit entsprechenden Zutaten wie z.B. Champignons, Salami und geraspeltem Pizza-Käse belegen. Backzeit: Im Heißluftgerät etwa 12 - 15 Minuten (je nach Gerätetyp) bei 220 °C backen. Auch im Back- oder Pizza-Ofen bei individueller

Temperatur und Zeit problemlos herzustellen.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1279.0 kJ / 303.0 kcal**
Fett	4.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	1.9 g
Eiweiß	8.4 g
Salz	1.1 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 9400 g

Höhe: 275 mm

Tiefe: 492 mm

Breite: 292 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 1-39-270013
Markeninhaber: Dr. Oetker Professional
Datenbereitsteller: Dr. Oetker Professional
Warengruppe (GPC): PiesPastriesPizzasQuichesSavouryFrozen
Datenstand: 02.12.2025
Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:
DR. AUGUST OETKER NAHRUNGSMITTEL KG
Sortimentsbereich Professional, Mörscher Str. 21, D-76275 Ettlingen