

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Pizza Perfettissima Quattro Formaggi 6x380g
Verkehrsbezeichnung : Steinofenpizza mit vier Sorten Käse, tiefgefroren.
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4001724033509
LAN : 1-25-017400
Höhe : 318 mm
Breite : 169 mm
Tiefe : 309 mm
Nettogewicht : 2280 g
Bruttogewicht : 2844 g
Füllmenge : 2280 g
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 17% passierte Tomaten, Wasser, 6,4% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,4% PROVOLONE KÄSE, 6,4% EMMENTALER KÄSE, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, 1,6% Tomatenkonzentrat, 0,9% BLAUSCHIMMELKÄSE, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält
Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1091 kJ
Energie [kcal] : ca. 260 kcal
Fett : ca. 9,4 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 4,5 g
Kohlenhydrate : ca. 33,0 g
davon Zucker : ca. 3,3 g
Eiweiß : ca. 10,0 g
Salz : ca. 1,1 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 90

Zubereitung

Konvektomat: Backtemperatur: 230°C Lüfterradgeschwindigkeit: 50% Den
Konvektomaten auf 250°C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten (230°C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.
Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.pizza-perfettissima.com/preparation und über den QR Code.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.11.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.