

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Pizzaplatte, kenntlichmachungsfrei 15x600g
Verkehrsbezeichnung : Steinofenpizzaboden, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : NIEDERLANDE
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4006733015058
LAN : 1-39-270013
Höhe : 275 mm
Breite : 292 mm
Tiefe : 492 mm
Nettogewicht : 9000 g
Bruttogewicht : 9400 g
Füllmenge : 9000 g
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Salz, Dextrose, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, SENF), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealieerzeugnisse : enthält
Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1158 kJ
Energie [kcal] : ca. 274 kcal
Fett : ca. 4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,3 g
Kohlenhydrate : ca. 50,0 g
davon Zucker : ca. 1,9 g
Eiweiß : ca. 7,8 g
Salz : ca. 1,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

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 geraspelttem 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.

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 25.02.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.