

Produktinformationen

Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) legt europaweit einheitliche Vorgaben zur Kennzeichnung von Lebensmitteln fest. Die Angaben der allergenen Inhaltsstoffe sowie der Spurenhalte in codierter Form sind eine freiwillige, unentgeltliche Serviceleistung der EDEKA. EDEKA hat keine Pflicht übernommen, ihre Richtigkeit und Vollständigkeit sicherzustellen. Die Angaben basieren auf den im Zutatenverzeichnis (ggf. in der Bezeichnung des Lebensmittels) getätigten Herstellerangaben.

Steinofenpizza Salami 3x350g G&G

4311501658185



- **GTIN (EAN)**

4311501658185

- **Artikel-Nummer**

1397915

- **EKO-Nummer**
- **Zusätzliche GTINs**

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer (EU)

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG

D-22291 Hamburg

Bezeichnung des Lebensmittels

Steinofen-Pizza mit 22% Tomatensauce, 12,5% Geräucherter Edelsalami, 7,6% Schnitffestem Mozzarella, 7,6% Edamer, Tiefgefroren

Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Pizzaboden (WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Zucker, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Backhefe), Tomatensauce (96% zerkleinerte Tomaten, WEIZENQUELLMEHL, Zucker, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Gewürze, Kräuter), Käse (EDAMER, schnitffester MOZZARELLA), Edelsalami geräuchert (Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürzextrakte, Dextrose, Glukosesirup, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Extrakt aus Rosmarin; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Rauch), Oregano. Das Produkt kann Spuren von LUPINEN, SENF, SELLERIE, SOJA und FISCH enthalten.

Nettofüllmenge

1,05 Kilogramm

Besondere Anweisungen für Aufbewahrung

*** - Fach bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Seitenlasche ** - Fach 2 Wochen * - Fach 1 Woche
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Gebrauchsanleitung / Verwendungsbedingungen

Backofen: 1.) Den Backofen vorheizen. 2.) Die Pizza aus dem Gefrierfach nehmen und die Verpackungsfolie entfernen. 3.) Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Backofens auf den Rost legen und bei gleichmäßiger Hitze 10-14 Minuten backen. Servierfertig ist die Pizza, wenn der Käse goldgelb zerläuft und der Boden wunschgemäß leicht angebräunt oder knusprig braun ist. Ober- und Unterhitze 200°C Heißlufttherd 180°C ca. 10-14 Minuten Die optimale Backzeit ist abhängig vom Backgerät und dem gewünschten Bräunungsgrad.

Angabe des Alkoholgehalts für Getränke mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol

0

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (unzubereitet)	Menge	Pro Port.	% RM*
Brennwert in kJ	937		0
Brennwert in kcal	223		0
Fett in g	8		0
Fett, davon gesättigte Fettsäuren in g	3,5		0
Kohlenhydrate in g	27,9		0
Kohlenhydrate, davon Zucker in g	2,3		0
Eiweiß in g	9		0
Salz in g	1,4		0

* RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Durchschnittliche Nährwerte je Stück (unzubereitet)	Menge	Pro Port.	% RM*
Brennwert in kJ	3279		39
Brennwert in kcal	781		39
Fett in g	28		40
Fett, davon gesättigte Fettsäuren in g	12,3		61
Kohlenhydrate in g	97,9		38
Kohlenhydrate, davon Zucker in g	8,1		9
Eiweiß in g	31,5		63
Salz in g	4,7		79

* RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Enthaltene Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose); Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Kann Spuren von ... enthalten

Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse; Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse; Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse; Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Impressum / Inhaltlich verantwortlich für die oben genannten Angaben ist:

L.STROETMANN Großverbraucher GmbH & Co. KG
Harkortstraße 30
48163 Münster
Tel. +49 (0)251/7182-0
Fax. +49 (0)251/7182-130
E-Mail: info@stroetmann.de

Vertretungsberechtigt: Lutz Stroetmann, Max Stroetmann, Dr. David Schüppler, Dr. Michael Tönnies
USt.ID.nr. gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE 126 046 582
Registergericht: Amtsgericht Münster Registernummer: HR-A 3794 / HR-B 2311

Stand: 10.09.2019 00:58 Uhr