Pizza Perfettissima Margherita

Art.-Nr.: 1-25-017100

Produktbeschreibung

Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse.

Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Steinofenpizza Margherita, tiefgefroren

Zutaten

WEIZENMEHL, 21% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 20% passierte Tomaten, Wasser, Rapsöl, Salz, Backhefe, Zucker, Olivenöl nativ extra, Oregano, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln

Zubereitung

Kombidämpfer	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 bei 230°C fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.
Schnellgarsystem	Programmierung des Merrychefs für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Lüftergeschwindigkeit: 100 %, Mikrowelle: 80 %, Zeit: 0:45 Minuten. Schritt 2 - Lüftergeschwindigkeit: 90 %, Mikrowelle: 0 %, Zeit: 2:45 Minuten. Den Merrychef vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.
Steinofen	Steinofen: Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 04:00 min - 05:00 min fertig backen.Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.
Durchlaufofen/Bandofen	Oberhitze: 280 °C, Unterhitze: 280 °C, Durchlaufzeit: 5-6 Minuten. Den Durchlaufofen vorheizen, die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf das Förderband legen. Hinweis: Die Durchlaufzeit beginnt, sobald der erste Teil der Pizza die Backkammer erreicht, und endet, sobald der letzte Teil die Backkammer verlässt. Je nach Gerätetyp und Anzahl der Pizzen kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.
Schnellgarsystem CIBO	Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis: Schritt 1 - Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275 °C, Zeit: 2:45 Minuten. Schritt 2 - Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275 °C, Zeit: 0:25 Minuten. Schritt 3 - Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein, Temperatur: 0 °C, Zeit: 0:20 Minuten. Den CiBO-Ofen vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.

Dosierung

1 St. à 365 g

Ergiebigkeit: 6 St. à 365 g

Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	1013 kJ/ 241 kcal	7,0 g	3,3 g	33,0 g	3,5 g	11,0 g	1,1 g
je 100 g Zubereitung	-	-	-	-	-	-	-
je (365g)	3696 kJ/ 878 kcal	26,0 g	12,0 g	119,0 g	13,0 g	39,0 g	4,2 g

Technische Daten

Inhalt (netto): 2,190 kg
Inhalt (brutto): 2,667 kg
Gebinde/Pack.: 1 x 2,19 kg Kt. (6 St. à 365 g)

MHD: 12 Monate
RLZ: 3 Monate

Art.-Nr.: 1-25-017100
EAN-Nr.: 4001724033448
EAN-VE: -

Verpackungsmat.: -
Lagerung: bei -18°C
Palettierung: 17 / Lage 85 / Palette

Stat. Warennr: 19059080

BE Länge 30,9 **BE Breite** 16,9 **BE Höhe** 31,8 (in cm)

Produktvorteile

- speziell entwickelt für den Food-Service Markt
- 29 cm Durchmesser
- im Steinofen vorgebacken
- Handmade-Charakter
- super Handling
- extra lang fermentierter Teig
- kurze Zubereitungszeit
- dünner Boden mit knusprigem Rand
- hochwertige Zutaten

Produktmerkmale: vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), Tiefgefroren: Lagerung bei mindestens -18 °C

Zusatzstoffe

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten ist gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV) nicht erforderlich.

Allergene Zutaten (laut Rezeptur)

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:
- Glutenhaltiges Getreide - Weizen - sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.