

Produktdatenblatt



Pizzazunge Salami



Artikel - Nr.	1201
Bezeichnung des Lebensmittels	Pizzateig m.Tomatencr., Salami, Papr.u.Gouda, TK
EAN	4009837012015
Convenience - Stufe	vorgebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Basiseinheit	1	24	144	1.584
Bruttogewicht	0,16646	3,99504	23,97024	263,67264
Nettogewicht	0,15	3,60	21,60	237,60
L x B x H (mm)	200 x 100 x 27	400 x 400 x 145	-	1.200 x 800 x 1.745
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	66

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 20,0 x B 10,0 x H 2,7 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Pizzazunge Salami

Brennwert	1077 kJ/ 257 kcal	Pizzazunge: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl, Hefe, Speisesalz Belag: Pizzasauce (Tomatenpüree, SAUERRAHM, Zucker, Speisesalz, Knoblauch, Paprika, Thymian, Oregano, Majoran, Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Chilies, Liebstöckl), Salami (16%) (Schweinefleisch, Meersalz, Gewürze, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel Isoascobinsäure, Antioxidationsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	11 g		
gesättigte Fettsäuren	3,9 g		
Kohlenhydrate	9,7 g		
Zucker	1,2 g		
Eiweiß	8,3 g		
Salz	1,78 g		

Natriumisoascorbat,
Konservierungsstoff Natriumnitrit,
Rauch), GOUDA, Paprikawürfel,
Tomatenwürfel
Kann Spuren enthalten von: SOJA,
SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Backanleitung passend für folgende Öfen: Heißluftöfen, Etagenöfen und Kombidämpfer

15 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen. Backofen auf 170°C vorheizen. Bei 170-180°C ohne Dampf für 12-15 Min. backen. Zug auf. Vor dem Verzehr 5 Min. ruhen lassen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

7 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 19.12.2014

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800/20 20 85, E-Mail: austria@edna.at