

Produktdatenblatt



Piccobelli Salami



Artikel - Nr. 2771
Bezeichnung des Lebensmittels Pizzateig mit Salami & Mozzarella, tiefgefroren
EAN 4009837027712
Conveniencestufe vorgebacken

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	160	1.920	11.520
Bruttogewicht ¹	0,0321	0,1284	5,136	61,632	369,792
Nettogewicht	0,03	0,12	4,80	57,60	345,60
L x B x H (mm)	0 x 0 x 22	280 x 220 x 0	265 x 265 x 265	-	1.200 x 800 x 1.740
Durchmesser (mm)	65	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 6,5 cm, H 2,2 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Piccobelli Salami

Brennwert	983 kJ / 234 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Tomaten, MOZZARELLA (13%), Salami (13%) (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Gewürzextrakt, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat, Rosmarinextrakt), Rauch), Rapsöl, Speisesalz, Hefe, HARTWEIZENGRIEB, WEIZENMALZMEHL,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	8,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g		
Kohlenhydrate	27,4 g		
davon Zucker	3,5 g		
Eiweiß	10,3 g		

Salz	1,62 g	GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Oregano, WEIZENKLEBER, Dextrose, schwarzer Pfeffer Kann Spuren enthalten von: SENF Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Antioxidationsmittel, enthält Konservierungsstoffe	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Aus der Verpackung nehmen. Ofen vorheizen und bei 180-220°C 5-7 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

10 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: 18.04.2024

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