

## Produkt Daten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Pizza Perfettissima Quattro Formaggi 6x380g  
 Verkehrsbezeichnung : Steinofenpizza mit vier Sorten Käse , tiefgefroren  
 Bundeslebensmittelschlüssel :  
 Herkunftsangabe : Deutschland  
 Hersteller : Dr. Oetker Professional  
 Hersteller-Adresse :  
 Markenname : DR. OETKER PROFESSIONAL  
 GTIN : 4001724033509  
 LAN : 1-25-017400  
 Höhe : 318,000 mm  
 Breite : 169,000 mm  
 Tiefe : 309,000 mm  
 Nettogewicht : 2280,000 g  
 Bruttogewicht : 2844,000 g  
 Füllmenge : 2280,000 g  
 Bio : Nein  
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
 Datenverantwortlicher : Dr. Oetker Professional

## Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 19% Tomatenpüree, Wasser, 6,5% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, 6,5% EMMENTALER KÄSE, 6,5% EDAMER KÄSE, 4,6% BLAUSCHIMMELKÄSE, Rapsöl, Salz, Hefe, Zucker, natives Olivenöl extra, Oregano, Pfeffer, Basilikum. Kann enthalten: SOJA, SENF.

## Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält  
 Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält  
 Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren  
 Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren  
 Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
 Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
 Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
 Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
 Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren  
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
 Energie [kJ] : ca. 1087 kJ  
 Energie [kcal] : ca. 259 kcal  
 Fett : ca. 8,8 g  
   davon gesättigte Fettsäuren : ca. 4,3 g  
 Kohlenhydrate : ca. 33 g  
   davon Zucker : ca. 3,2 g  
 Eiweiß : ca. 11 g  
 Salz : ca. 1,1 g

## Handhabung

max. Lagertemperatur : -18,00000 ° C  
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 90

## Zubereitung

Zubereitung : Steinofen: Oberhitze: 320°C Unterhitze: 270°C Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 4:00-5:00 Minuten fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren. Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: [www.pizza-perfettissima.com/preparation](http://www.pizza-perfettissima.com/preparation) und über den QR Code.  
 Konvektomat: 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 (230°C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungszeit variieren.

Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: [www.pizza-perfettissima.com/preparation](http://www.pizza-perfettissima.com/preparation) und über den QR Code.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 23.12.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.