Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Pizza Perfettissima Verdure Halal 5x440g : Steinofenpizza mit gegrilltem Gemüse und Käse, tiefgefroren. Verkehrsbezeichnung

Bundeslebensmittelschlüssel

Herkunftsangabe : Deutschland

Hersteller : Dr. Oetker Professional

Hersteller-Adresse

ohne dekl. Zusatzstoffe

Markenname : DR. OETKER PROFESSIONAL

GTIN : 4001724033523 LAN : 1-25-017500 Höhe : 318,000 mm : 169,000 mm Breite Tiefe : 309,000 mm Nettogewicht : 2200,000 g Bruttogewicht : 2768,000 g Füllmenge : 2200,000 g Bio : Nein

Datenverantwortlicher : Dr. Oetker Professional

: Ja

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, 15% passierte Tomaten, 12% gegrillte Gemüsepaprika, 12% schnittfester MOZZARELLA KÄSE, Wasser, 6,3% gegrillte Zucchini, 3,1% gegrillte Auberginen, 1,4% Tomatenkonzentrat, Rapsöl, Salz, Backhefe, Olivenöl nativ extra, Zucker, Oregano, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Röstzwiebeln. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse : enthält Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren Gerste und Gerstenerzeugnisse (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 : ca. 841 kJ Energie [kJ] Energie [kcal] : ca. 200 kcal Fett : ca. 5,1 g davon gesättigte Fettsäuren: ca. 2 g Kohlenhydrate : ca. 30 g davon Zucker : ca. 3,9 g Eiweiß : ca. 7,5 g Salz : ca. 0,82 g

Handhabung

: -18,00000 ° C max. Lagertemperatur

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 5:30-6:30 Minuten fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: 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 $^{\circ}$ C) fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.

Schnellgarsysteme: Dieses Produkt ist für Schnellgarsysteme geeignet. Weitere Informationen erhalten Sie unter: 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 18.11.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.