



Dr. Oetker Ibérica, S.A.
Avda. Diagonal 601, 3ª planta - 08028 Barcelona
Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax. 93.444.12.53
Pedidos Fax. 93.444.12.53
E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - www.oetker-professional.es

Rev. nº: 1 Fecha revisión: 21.12.22

TIPO DE PRODUCTO: Perfettissima Base Puro Halal 1x2,35kg

Código: 1-25-018000

EAN caja: 4001724042631

Peso neto Unidad: 235 g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, aceite refinado de nabina, sal, levadura

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	1181 kJ
	279 kcal
Grasas:	4 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de carbono:	52 g
de los cuales azúcares:	3,7 g
Proteínas:	7,3 g
Sal:	0,98 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO		YES	NO
Contiene pollo		X	Vegetarianos	X	
Contiene cerdo		X	Veganos	X	
Contiene ternera		X	Diabéticos		X
Contiene cordero		X	Celíacos:		X

ALERGENOS:

	Contiene	Posibles trazas
Leche y derivados		
Gluten y derivados	X	
Crustaceos y derivados		
Semillas de sésamo y der.		

	Contiene	Posibles trazas
Huevo y derivados		
Soja y derivados		
Moluscos y derivados		
SO2 y Sulfitos > 10mg/kg		

	Contiene	Posibles trazas
Cacahuets y derivados		
Frutos de cáscara y derivados		
Altramuces y derivados		

	Contiene	Posibles trazas
Mostaza y derivados		
Pescado y derivados		
Apio y derivados		

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA: Medidas caja (largo/ancho/alto mm): 309x235x318

Unidades caja: 10

Peso bruto caja (Kg): 2,507

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto

Código producto EAN caja: 4001724042631

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 174 x 800(mm)

EAN palet: 4001724042655

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	12	Nº Pisos:	5	Total cajas palet:	60	Peso bruto palet (Kg):	175,42
---------------	----	-----------	---	--------------------	----	------------------------	--------

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

Horno de piedra

1. Precalentar el horno a 300°C.

2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 1,5 - 2 minutos aproximadamente. Consejo: logra un resultado excelente girando la pizza a la mitad de la cocción.

Horno de convección

1. Precalentar el horno eléctrico a 250°C.

2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 2,30 o 3 minutos a 230°C. El tiempo de preparación indicado puede variar según la pizza y el equipamiento utilizado.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, topping, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.