



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.es

Rev. nº: 2 Fecha revisión: 16.11.2021

TIPO DE PRODUCTO: Perfettissima Base Pomodoro

Código: 1-25-017000

EAN caja: 4001724033424

Peso neto Unidad: 285g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 26% tomates tamizados, agua, 2,4% concentrado de tomate, aceite refinado de nabina, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra, azúcar, orégano, cebolla, ajo, pimienta negra, albahaca, cebolla asada

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	982 kJ 232 kcal
Grasas:	3,6 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de carbono:	43 g
de los cuales azúcares:	4,3 g
Proteínas:	6 g
Sal:	1 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	Contiene	Posibles trazas	Contiene	Posibles trazas	Contiene	Posibles trazas
Leche y derivados		Huevo y derivados		Cacahuets y derivados		Mostaza y derivados	
Gluten y derivados	X	Soja y derivados		Frutos de cáscara y derivados		Pescado y derivados	
Crústaceos y derivados		Moluscos y derivados		Altramuces y derivados		Apio y derivados	
Semillas de sésamo y der.		SO2 y Sulfitos > 10mg/kg					

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA: Medidas caja (largo/ancho/alto mm): 309x235x318 Unidades caja: 10 Peso bruto caja (Kg): 3,5

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja
 Consumir preferentemente antes de: MM/AA
 Descripción del producto Código producto EAN caja: 4001724033424

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 174 x 800(mm) EAN palet: 4001724033431

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso: 12 Nº Pisos: 5 Total cajas palet: 60 Peso bruto palet (Kg): 234,7

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 4:30 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 5 o 6 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, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.