



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 Margherita

Código: 1-25-017100

EAN caja: 4001724033448

Peso neto Unidad: 365g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 21% QUESO MOZZARELLA, 18% tomates tamizados, agua, 1,7% 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:	1042 kJ
	248 kcal
Grasas:	7,4 g
de las cuales saturadas:	3,4 g
Hidratos de carbono:	34 g
de los cuales azúcares:	3,3 g
Proteínas:	10 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	Celiacos:		X

ALERGENOS:

	Contiene	Posibles trazas
Leche y derivados	X	
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): 309x169x318

Unidades caja: 6

Peso bruto caja (Kg): 2,67

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

Código producto EAN caja: 4001724033448

PALETIZADO:

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

EAN palet: 4001724033455

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso: 17 N° Pisos: 5 Total cajas palet: 85 Peso bruto palet (Kg): 251,7

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 5 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.