



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 Quattro Formaggi

Código: 1-25-017400

EAN caja: 4001724033509

Peso neto Unidad: 380g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 17% tomates tamizados, agua, 6,4% QUESO MOZZARELLA, 6,4% QUESO PROVOLONE, 6,4% QUESO EMMENTAL, NATA para montar, aceite refinado de nabina, 1,6% concentrado de tomate, 0,9% QUESO AZUL, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra, azúcar, orégano, perejil, ajo, cebolla, almidón modificado, pimienta negra, albahaca, cebolla asada

Información Nutricional media	Por 100g
Valor energético:	1091 kJ 260 kcal
Grasas:	9,4 g
de las cuales saturadas:	4,5 g
Hidratos de carbono:	33 g
de los cuales azúcares:	3,3 g
Proteínas:	10 g
Sal:	1,1 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
Leche y derivados	X	
Gluten y derivados	X	
Crustaceos y derivados		
Semillas de sésamo y der.		

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

	Contiene	Posibles trazas

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA: Medidas caja (largo/ancho/alto mm): 309x169x318

Unidades caja: 6

Peso bruto caja (Kg): 2,79

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

Código producto EAN caja: 4001724033509

PALETIZADO:

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

EAN palet: 4001724033516

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso: 17 N° Pisos: 5 Total cajas palet: 85 Peso bruto palet (Kg): 261,9

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.