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 Verdure Grigliate**

Código: **1-25-017500**

EAN caja: **4001724033523**

Peso neto Unidad: 440g

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 15% tomates tamizados, 12% pimiento asado, 12% QUESO MOZZARELLA, agua, 6,3% calabacín asado, 3,1% berenjena asada, 1,4% concentrado de tomate, aceite refinado de nabina, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra, azúcar, orégano, perejil, ajo, cebolla, pimienta negra, albahaca, cebolla asada

Información Nutricional

media	Por 100g
Valor energético:	841 kJ
	200 kcal
Grasas:	5,1 g
de las cuales saturadas:	2 g
Hidratos de carbono:	30 g
de los cuales azúcares:	3,9 g
Proteínas:	7,5 g
Sal:	0,82 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Contiene pollo		X
Contiene cerdo		X
Contiene ternera		X
Contiene cordero		X

	YES	NO
Vegetarianos	X	
Veganos		X
Diabéticos		X
Celíacos:		X

ALERGENOS:

	Contiene	*Posibles trazas*
Leche y derivados	X	
Gluten y derivados	X	
Crústaceos 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*
Cacahuetes 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: 5 | 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: **4001724033523**

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 174 x 800(mm) EAN palet: **4001724033530**

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	17	Nº Pisos:	5	Total cajas palet:	85	Peso bruto palet (Kg):	252

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses
CONSERVACIÓN: a temperatura de -18º a -25ºC
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

Horno de piedra

1. Precalentar el horno a 300ºC.
2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 6 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 250ºC.
2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 5 o 6 minutos a 230ºC. El tiempo de preparación indicado puede varir 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.