



**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: 17.03.2022

**TIPO DE PRODUCTO:** Pizza Rectangular Base sin tomate 4 x 575g  
 (38x28 cm)

Código: 1-25-027000

EAN caja: 4001724043676

Peso neto Unidad: 575 g



**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, agua, aceite refinado de nabina, levadura, sal, malta de TRIGO, azúcar.  
 Puede contener: (SOJA)

Información Nutricional media	Por 100g
Valor energético:	1183 kJ 280 kcal
Grasas:	6,1 g
de las cuales saturadas:	0,6 g
Hidratos de carbono:	48 g
de los cuales azúcares:	2,8 g
Proteínas:	7,3 g
Sal:	0,93 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	X	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): 300x400x156 Unidades caja: 4 Peso bruto caja (Kg): 2,773

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja  
 Consumir preferentemente antes de: MM/AA  
 Descripción del producto Código producto EAN caja: 4001724043676

**PALETIZADO:**

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 170,5 x 800(mm) EAN palet: 4001724043683

**ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET**

Cajas / Piso: 7 Nº Pisos: 10 Total cajas palet: 70 Peso bruto palet (Kg): 219,11

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses  
 CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C  
 OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MODO DE EMPLEO**

Horno de convección  
 1. Precalentar el horno a 200°C.  
 2. Retirar el envoltorio de plástico, añadir los ingredientes y hornear la pizza durante 10 o 12 minutos a 180°C. El tiempo de preparación indicado puede variar según la pizza y el equipamiento utilizado.  
 Puede prepararse con antelación y, tras un breve periodo de regeneración, vuelve a quedar crujiente y jugosa.

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