

Piccobelli Schinken



Artikel - Nr.	2770
Bezeichnung des Lebensmittels	Pizzateig mit Sauerrahm, Schinken & Käse, TK
EAN	4009837027705
Convenience - Stufe	vorgebacken

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	4	160	1.920	11.520
Bruttogewicht ¹	0,0321	0,1284	5,136	61,632	369,792
Nettogewicht	0,03	0,12	4,80	57,60	345,60
L x B x H (mm)	0 x 0 x 22	280 x 220 x 0	265 x 265 x 265	-	1.200 x 800 x 1.740
Durchmesser (mm)	65	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 6,5 cm, H 2,2 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Piccobelli Schinken			
Brennwert	1055 kJ / 252 kcal	WEIZENMEHL, SAUERRAHM (25%), Wasser, Kochschinken (13%) (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Dextrose, Zucker, Stabilisator(Diphosphat, Triphosphate), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat, Rosmarinextrakt), Rauch), EMMENTALER (13%), Zwiebeln, Rapsöl, Speisesalz, Hefe, HARTWEIZENGRIEß, modifizierte Stärke, WEIZENMALZMEHL,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	11,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g		
Kohlenhydrate	26,1 g		
davon Zucker	2,6 g		
Eiweiß	10,3 g		

Salz	1,3 g	GERSTENMALZEXTRAKT, Knoblauch, WEIZENKLEBER, Petersilie, Dextrose, schwarzer Pfeffer Kann Spuren enthalten von: SENF	
------	-------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Aus der Verpackung nehmen. Ofen vorheizen und bei 180-220°C 5-7 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

10 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 02.06.2023

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de