

Dr. Oetker Professional | Pizza Perfettissima Margherita 18x225g

Dr. Oetker



22 cm Steenoven Pizza met tomatensaus en kaas, diepvries



EAN: 4001724035794 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: 1-25-015200

Omschrijving

PIZZA PERFETTISIMA: DÉ TOTAALOPLOSSING VOOR OUT OF HOME

Pizza Perfettissima biedt een compleet concept waarmee de professional snel en gemakkelijk margerijke pizza's toevoegt aan zijn menukaart. Van basis tot getopte pizza, van oven tot service; aan alles is gedacht!

DE KUNST VAN DE PERFECTE PIZZA

Inzetbaar als snack, lunch, diner en als roomservice oplossing. Heerlijk op locatie, ideaal voor take away en delivery. Creëer voor jong en oud een authentieke Italiaanse pizzabelevens. De zorgvuldig gekozen ingrediënten in combinatie met de artisanale bereiding maken deze pizza uniek. Wanneer de ingrediënten perfect met elkaar in balans zijn kan worden gesproken over de kunst van de perfecte pizza. Door de ongelijkmatige ronde vorm, knapperige rand, extra lang gefermenteerde deeg en zorgvuldig gekozen ingrediënten is het alsof de gast zich in Italië waant.

PIZZA PERFETTISIMA MARGHERITA PICCOLA (VEGETARISCH)

22 cm voorgebakken steenovenpizza, belegd met kruidige tomatensaus en zachte mozzarella. De pizza heeft een heerlijk knapperige rand en een authentiek Italiaans uiterlijk. De Pizza Perfettissima Margherita Piccola kan ook als basis worden ingezet die verder wordt afgetopt. Ideale oplossing voor kids- of lunchpizza. Pizza Perfettissima Margherita Piccola is vegetarisch.

BEREIDING

Bak de pizza circa 4 minuten af. De pizza consultants van Dr. Oetker Professional adviseren welke oven het best past bij jouw locatie. Ook aan ondersteuning die je nodig hebt bij het bereiden van de perfecte pizza's en communicatie naar je gasten is gedacht. Recepturen, training, ovenservice, pizzadozen, gepersonaliseerde promotiematerialen en meer! Start met Pizza Perfettissima en scoor punten bij jouw gasten.

Herkomst

Land van herkomst: Duitsland

Wettelijke naam: Steenoven Pizza met tomatensaus en kaas, diepvries

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Ingrediënten

TARWEBLOEM, 19% MOZZARELLA KAAS, 17% gezeefde tomaten, water, raapzaadolie, 1,6% tomatenconcentraat, zout, bakkersgist, olijfolie extra vierge, suiker, oregano, uien, knoflook, peper, basilicum, geroosterde uien.

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
glutenbevattende granen	+	pinda's	-
tarwe	+	soja	-
rogge	-	melk	+
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	1058 / 251
Vetten	7.3 g
waarvan verzadigde vetzuren	3.2 g
Koolhydraten	35 g
waarvan suikers	3.5 g
Eiwitten	10 g
Zout	1 g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Ja	n.v.t
Bevat lactose	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Veganistisch	Nee	n.v.t

Bereidingswijze

Bakken in oven

Steenoven: Haal de pizza uit de verpakking en bak in een voorverwarmde steenoven gedurende 4:00 - 5:00 min. (270 °C onderwarmte -320 °C bovenwarmte)

Combi steamer

Verwarm de combisteamer tot 250 °C. Haal de pizza uit de verpakking en bak de pizza op een pizza tray gedurende 5 - 6 min. (230 °C).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18 °C	12 maand(en)
<i>Opmerking: Bij -18 °C bewaren (***-vak of diepvries) ten minste houdbaar tot einde: voor datum zie andere zijde</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18 °C	3 maand(en)
<i>Opmerking: Bij -18 °C bewaren (***-vak of diepvries) ten minste houdbaar tot einde: voor datum zie andere zijde</i>			

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode Diepvries

Gebruiksaanwijzing op etiket

Bewaarinstructies op etiket Na ontdooien niet opnieuw invriezen!

Type houdbaarheidsdatum

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 4001724035794 - Dr. Oetker Professional | Pizza Perfettissima Margherita 18x225g

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Dr. Oetker Professional Pizza Perfettissima Margherita 18x225g
Korte naam	
EAN	4001724035794
Artikelnummer fabrikant	1-25-015200
Intrastat-code	19059080
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (469mm x 244mm x 230mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	4.05 kg
Netto gewicht	4.05 kg
Bruto gewicht	4.67 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	18 x 225 g
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1985mm)
Netto gewicht	226.8 kg
Bruto gewicht	286.32 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	56
Dozen per laag	7
Aantal lagen op pallet	8

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Contactgegevens

Dr. Oetker Nederland B.V.

Antwoordnummer 7204, NL-3800 TE, Amersfoort

Anders

<https://www.oetker-professional.nl/>

professional@oetker.nl

033-4517900

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-02-11 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2021-02-16 door de producent.

v1.5.3 prodpp1527454dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*