



# Pinsa Funghi, 280g

besonders bekömmliche Pinsa aus knusprigem, glutenfreiem Sauerteig mit langer Teigführung



<b>Artikelnummer</b> 233154	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330574	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331571	<b>eco-ID</b> 252132	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

bio inside



## Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursursungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

Zutaten: Teig: Glutenfreie Mehlmischung\* (Vollkornreismehl\*, Kartoffelstärke\*, Maisstärke\*, Vollkornhirsemehl\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*), Wasser, Sonnenblumenöl\*, natives Olivenöl extra\*, Meersalz, Rohrohrzucker\*, Hefe\*; Belag: Pizzaiola-Sauce\* 13% (Tomaten\*, natives Olivenöl extra\*, Salz, Knoblauchpulver\*, schwarzer Pfeffer\*, Zwiebelpulver\*), laktosefreier Mozzarella\*13% (laktosefreie MILCH\*), gehackte Tomaten\*, Champignons\* 7%, Oregano\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Pinsa mit glutenfreiem Teig und einem Belag aus würziger Tomatensauce, laktosefreiem Mozzarella und Champignons

## Kurzbeschreibung

besonders bekömmliche Pinsa aus knusprigem, glutenfreiem Sauerteig und einem Belag aus würziger Tomatensauce, laktosefreiem Mozzarella und Champignons





## Pinsa Funghi, 280g

*besonders bekömmliche Pinsa aus knusprigem, glutenfreiem Sauerteig mit langer Teigführung*



<b>Artikelnummer</b> 233154	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330574	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331571	<b>eco-ID</b> 252132	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Besonderheiten

Glutenfrei, Laktosefrei

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Backofen auf 230° vorheizen. Die Pinsa in der Mitte des Ofens auf einem Rost ca. 12 – 15 Minuten backen (Heißluft: 10-13 Minuten).

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nach dem Auftauen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten, Soja

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Mais, Pfeffer, Hefe

**Ausschluss garantiert:** Laktose

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Pinsa Funghi, 280g

*besonders bekömmliche Pinsa aus knusprigem, glutenfreiem Sauerteig mit langer Teigführung*



<b>Artikelnummer</b> 233154	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330574	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331571	<b>eco-ID</b> 252132	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Saisonartikel</b> .....	nein
<b>Süßung</b> .....	Rohrohrzucker
<b>Triebmittel</b> .....	Hefe
<b>Haltbarmachung</b> .....	tiefgekühlt
<b>Garmethode</b> .....	Backofen Umluft
<b>Palmfett, Palmöl</b> .....	nein
<b>Stückgewicht</b> .....	280g

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Anteil an Bio-Zutaten</b> .....	100% bio
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	IT-BIO-007
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b> .....	EWG 834/2007 Norm

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	Recht: Das Produkt entspricht den Anforderungen und Standards der entsprechenden EU-Verordnungen und Folgebestimmungen. Voll anerkannte Bio Ware gem. VO (EG) Nr. 834/2007 und VO (EG) Nr. 889/2008. GMO: Durch den Ausschluss von gentechnischen Verfahren und gentechnisch veränderten Organismen bei der Erzeugung gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 ist das Produkt frei von Gentechnik. Nicht jedoch, wenn gentechnische Veränderungen unbeabsichtigt in unvermeidbaren Spuren beim Anbau, der Herstellung, des Inverkehrbringens oder des Behandeln in das Lebensmittel gelangen. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Glutenfreier Teigboden mit Tomatensauce und Champignons, backofenfertig, tiefgefroren
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

## Portionsangaben

<b>Portionsbeschreibung</b> .....	280g
-----------------------------------	------



# Pinsa Funghi, 280g

*besonders bekömmliche Pinsa aus knusprigem, glutenfreiem Sauerteig mit langer Teigführung*



<b>Artikelnummer</b> 233154	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330574	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331571	<b>eco-ID</b> 252132	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	696 kJ / 165 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	0,90 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe, PE
Verpackungsart	Schachtel
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	typisch für jede einzelne Zutat, ohne Fremdgeschmack
Geruch	typisch für jede einzelne Zutat, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	außen knuspriger Teig, innen weich