



Holzofen-Pizza Margherita, 305g

original italienische Holzofen-Pizza, knusprig-zart durch lange Teigführung, mit Mozzarella und Tomaten belegt



Artikelnummer 233102	GTIN-Stück 4 026813 330192	GTIN-Verpackung 4 026813 331182	eco-ID 85271	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke bio inside



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-008 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Teig: WEIZENMEHL*, Wasser, Meersalz, Sonnenblumenöl*, Hefe*;
Belag: MOZZARELLA* 22,7 % (mit mikrobiellem Lab), Tomatenpassata* 18 %, Sonnenblumenöl*, Zwiebel*, Knoblauch*, Basilikum*, Oregano*, Pfeffer*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

*kontrolliert biologischer Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Unsere Steinofen-Pizzen werden in Italien nach traditionellen Rezepten von Hand gefertigt. Die 24-Stunden-Teigführung garantiert einen wunderbar knusprig-zarten Boden. Die Pizzen werden mit frischen Bio-Zutaten belegt und mit Holzfeuer vorgebacken...Buon appetito!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ofen auf ca. 220°C vorheizen. Pizza aus der Folie entnehmen und tiefgefroren auf den Rost (für einen knusprigen Boden) oder auf das heiße Blech mit Backpapier (für einen weichen Boden) in die mittlere Schiene legen und ca. 9-10 Minuten backen (bei Heißluft: 8-9 Minuten). Da die Temperatur je nach Ofen variieren kann, Backzustand der Pizza immer im Auge behalten. Tipp: Nach dem Backen empfehlen wir nach Wunsch etwas Olivenöl hinzuzufügen.





Holzofen-Pizza Margherita, 305g

original italienische Holzofen-Pizza, knusprig-zart durch lange
Teigführung, mit Mozzarella und Tomaten belegt



Artikelnummer 233102	GTIN-Stück  4 026813 330192	GTIN-Verpackung  4 026813 331182	eco-ID 85271	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Milch, Hefe, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer, Weizen

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



Holzofen-Pizza Margherita, 305g

original italienische Holzofen-Pizza, knusprig-zart durch lange Teigführung, mit Mozzarella und Tomaten belegt



Artikelnummer 233102	GTIN-Stück 4 026813 330192	GTIN-Verpackung 4 026813 331182	eco-ID 85271	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Triebmittel.....	Hefe
Haltbarmachung.....	tiefgekühlt
Garmethode.....	Backofen Ober-/Unterhitze, Backofen Umluft, Kombidämpfer
Palmfett, Palmöl.....	nein
Stückgewicht.....	305g

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	IT-BIO-008
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Pizza Margherita, backofenfertig
Inverkehrbringer.....	Demeter Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	965 kJ / 231 kcal
Fett.....	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	3,5 g
Kohlenhydrate.....	30,4 g
davon Zucker.....	2,8 g
Ballaststoffe.....	1,8 g
Eiweiß.....	10,6 g
Salz.....	1,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Pappe, PE
Verpackungsart.....	Schachtel

Sensorik, Beschaffenheit

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