



Pizza Margherita, 300g

Holzofen-Pizza aus besten Demeter-Zutaten mit extra dünnem Boden, 24 h Teigführung, belegt mit herzhaftem Heumilch-Emmentaler und Mozzarella



Artikelnummer 233134	GTIN-Stück 4 026813 330406	GTIN-Verpackung 4 026813 331380	eco-ID 161420	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Natural Cool



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GfRS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Teig: WEIZENMEHL** (Type 550), Wasser, natives Olivenöl extra*, naturreines Meersalz, Hefe*, Belag: zerkleinerte Tomaten** 20 %, KÄSE 13 % (MILCH) (Emmentaler** aus Heumilch 8 % und Mozzarella* 5 %, mit mikrobiellem Lab), Wasser, naturreines Meersalz, Pfeffer*, Oregano*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, **aus biodynamischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Für den kritischen und ernährungsbewussten Kunden bietet die demeter-Pizza eine gute Alternative zum herkömmlichen Pizzaangebot. Die Pizza wurde mit Bio-Hefe gebacken, natürlich frei von Gentechnik, ohne Zuckerzusatz und ohne Jodsalz.

Die 24-Stunden Teigführung garantiert einen luftig-lockeren Teig, der zusammen mit frischen Zutaten im Holzofen auf echtem Lavastein vorgebacken wird.

Besonderheiten

extra dünner Boden belegt mit Demeter-Tomatensauce, herzhaftem Heumilch-Emmentaler und Mozzarella. Teig mit hochwertigem Bio-Olivenöl hergestellt.





Pizza Margherita, 300g

Holzofen-Pizza aus besten Demeter-Zutaten mit extra dünnem Boden,
24 h Teigführung, belegt mit herzhaftem Heumilch-Emmentaler und
Mozzarella



Artikelnummer 233134	GTIN-Stück  4 026813 330406	GTIN-Verpackung  4 026813 331380	eco-ID 161420	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Holzofenpizza aus besten Demeter-Zutaten mit extra dünnem Boden, belegt mit herzhaftem Heumilch-Emmentaler und Mozzarella.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ofen auf 220 °C vorheizen (Umluftofen: 200 °C; Gas: Stufe 4-5). Pizza aus Folie nehmen und auf dem Gitterrost (mittlere Schiene) ca. 10-12 Minuten backen (abhängig vom Ofentyp).

Herstellung

Unsere Pizzen werden noch von Hand in Deutschland belegt und im Holzofen auf Lavastein vorgebacken.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

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

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Pizza Margherita, 300g

Holzofen-Pizza aus besten Demeter-Zutaten mit extra dünnem Boden,
24 h Teigführung, belegt mit herzhaftem Heumilch-Emmentaler und
Mozzarella



Artikelnummer 233134	GTIN-Stück 4 026813 330406	GTIN-Verpackung 4 026813 331380	eco-ID 161420	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	nicht gesüßt
Triebmittel.....	Hefe
Haltbarmachung.....	tiefgekühlt
Garmethode.....	Backofen Umluft
Palmfett, Palmöl.....	nein
Stückgewicht.....	300g

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-039
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	849 kJ / 201 kcal
Fett.....	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	2,4 g
Kohlenhydrate.....	30,0 g
davon Zucker.....	1,5 g
Ballaststoffe.....	0,3 g
Eiweiß.....	8,4 g
Salz.....	1,05 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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



Pizza Margherita, 300g

*Holzofen-Pizza aus besten Demeter-Zutaten mit extra dünnem Boden,
24 h Teigführung, belegt mit herzhaftem Heumilch-Emmentaler und
Mozzarella*



Artikelnummer 233134	GTIN-Stück  4 026813 330406	GTIN-Verpackung  4 026813 331380	eco-ID 161420	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... typisch, würzig
Geruch..... würzig
Konsistenz..... knusprig-lockerer Rand, saftiger Belag