



# Glutenfreie Pizza Margherita, 330g

Pizza Margherita mit knusprigem, glutenfreiem Vollkornboden und laktosefreiem Mozzarella



<b>Artikelnummer</b> 233143	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330147	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331281	<b>eco-ID</b> 189867	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

bio inside



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region

## Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

Teig: glutenfreier Pizzateig-Mix\* (Reisvollkornmehl\*, Kartoffelstärke\*, Maisstärke\*, Hirsevollkornmehl\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*), Wasser, Sonnenblumenöl\*, natives Olivenöl extra\*, Meersalz, Rohrohrzucker\*, Hefe\*,

Belag: Tomatensauce\* 30% (Tomaten\* 90,5%, Wasser, natives Olivenöl extra\*, Meersalz, Basilikum\*), laktosefreier Mozzarella\* 18% (laktosefreie MILCH\* mit mikrobiellem Lab)

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

Pizza Margherita mit glutenfreiem Teig und einem Belag aus fruchtiger Tomatensauce und laktosefreiem Mozzarella.

## Besonderheiten

Glutenfrei, Laktosefrei, Sojafrei

## Kurzbeschreibung

Pizza Margherita mit knusprigem, glutenfreiem Vollkornboden und laktosefreiem Mozzarella.





# Glutenfreie Pizza Margherita, 330g

*Pizza Margherita mit knusprigem, glutenfreiem Vollkornboden und laktosefreiem Mozzarella*



<b>Artikelnummer</b> 233143	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330147	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331281	<b>eco-ID</b> 189867	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ofen auf ca. 220 °C vorheizen. Pizza aus der Folie entnehmen und tiefgefroren auf den Rost in die mittlere Schiene legen und ca. 10–12 Minuten backen (bei Heißluft: 8–10 Minuten).

Da die Temperatur je nach Ofen variieren kann, Backzustand der Pizza immer im Auge behalten.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten, Soja

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Mais, Hefe

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Glutenfreie Pizza Margherita, 330g

*Pizza Margherita mit knusprigem, glutenfreiem Vollkornboden und laktosefreiem Mozzarella*



<b>Artikelnummer</b> 233143	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330147	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331281	<b>eco-ID</b> 189867	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<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> .....	330g

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<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

## 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. 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 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> .....	Glutenfreie Pizza Margherita, backofenfertig, tiefgefroren
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

## Portionsangaben

<b>Portionsbeschreibung</b> .....	330g
-----------------------------------	------

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	893 kJ / 212 kcal
<b>Fett</b> .....	6,9 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	3,0 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	31 g
<b>davon Zucker</b> .....	1,2 g
<b>Ballaststoffe</b> .....	3,0 g
<b>Eiweiß</b> .....	4,4 g
<b>Ermittlung der Nährwerte durch</b> .....	Analyse
<b>Salz</b> .....	1,0 g



# Glutenfreie Pizza Margherita, 330g

*Pizza Margherita mit knusprigem, glutenfreiem Vollkornboden und laktosefreiem Mozzarella*



<b>Artikelnummer</b> 233143	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 330147	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 331281	<b>eco-ID</b> 189867	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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