



Lower Carb Cauliflower Pizza, 190g

kohlenhydratreduzierter Pizzaboden auf Basis von Blumenkohl



Artikelnummer 233144	GTIN-Stück 4 026813 330505	GTIN-Verpackung 4 026813 331496	eco-ID 216043	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

bio inside



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Blumenkohl* (50%), Maismehl*, Reismehl*, Kichererbsenmehl*, Buchweizenmehl*, Wasser, natives Olivenöl extra*, Meersalz.

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Kohlenhydratreduzierter Pizzaboden auf Basis von Blumenkohl, glutenfrei und ungesüßt

Besonderheiten

Glutenfrei, Laktosefrei, Sojafrei Der Pizzaboden hat einen bis zu 40 % geringeren Kohlenhydratanteil im Vergleich zu herkömmlichem Pizzateig.

Kurzbeschreibung

Kohlenhydratreduzierter Pizzaboden auf Basis von Blumenkohl





Lower Carb Cauliflower Pizza, 190g

kohlenhydratreduzierter Pizzaboden auf Basis von Blumenkohl



Artikelnummer 233144	GTIN-Stück  4 026813 330505	GTIN-Verpackung  4 026813 331496	eco-ID 216043	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ofen auf ca. 200 °C vorheizen. Pizza aus der Folie entnehmen und tiefgefroren auf den Rost in die mittlere Schiene legen und ca. 4 Minuten backen (bei Heißluft: 3 Minuten). Den Pizzaboden aus dem Ofen nehmen und nach Belieben belegen und dann mit erhöhter Temperatur von ca. 220°C weitere 4-5 Minuten lang backen. Als Wrap: erwärmen Sie den Pizzaboden in einer beschichteten Pfanne für 3-4 Minuten von jeder Seite oder geben Sie ihn für 3-4 Minuten bei 200°C in den Ofen. Nach Wunsch belegen und zu einem Wrap einrollen.

Health-Claims

REDUZIERTER Kohlenhydrat-ANTEIL

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten, Milch, Soja, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Laktose

enthalten: Mais, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓



Lower Carb Cauliflower Pizza, 190g

kohlenhydratreduzierter Pizzaboden auf Basis von Blumenkohl



Artikelnummer 233144	GTIN-Stück 4 026813 330505	GTIN-Verpackung 4 026813 331496	eco-ID 216043	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Backofen Umluft
Palmfett, Palmöl	nein
Stückgewicht	190g

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Kohlenhydratreduzierter Pizzaboden auf Basis von Blumenkohl, tiefgefroren
Inverkehrbringer	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	681 kJ / 162 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	6,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	0,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PE