



# 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> 319412	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

bio inside



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

## 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.

## 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.

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Ukraine, Europäische Union, Schweiz

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien





# 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> 319412	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Zutaten

Teig: glutenfreier Pizzateig-Mix\* (Reisvollkornmehl\*, Kartoffelstärke\*, Maisstärke\*, Hirsevollkornmehl\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*), Wasser, Sonnenblumenöl\*, natives Olivenöl extra\*, Rohrohrzucker\*, Meersalz, Hefe\*  
 Belag: Tomatensauce\* 24% (Tomaten\* 97%, Wasser, Meersalz, natives Olivenöl extra\*, Basilikum\*), laktosefreier Mozzarella\* 18% (laktosefreie MILCH\*, Meersalz, Milchsäurebakterien, mikrobielles 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.*

## Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten, Soja

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

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓    glutenfrei ✓    laktosefrei ✓    Rohstoffe nicht jodiert ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Triebmittel	Hefe
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Backofen Umluft
Palmfett, Palmöl	nein
Stückgewicht	330g
Grund für Version	Layout

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007



# 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> 319412	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
<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 ist das Produkt gemäß geltender EU-Öko-Verordnung frei von Gentechnik. 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; demeter@felderzeugnisse.de

## Portionsangaben

**Portionsbeschreibung** ..... 330g

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	1010 kJ / 240 kcal
<b>Fett</b> .....	8,0 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	2,9 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	34 g
<b>davon Zucker</b> .....	2,2 g
<b>Ballaststoffe</b> .....	1,7 g
<b>Eiweiß</b> .....	7,6 g
<b>Ermittlung der Nährwerte durch</b> .....	Analyse
<b>Salz</b> .....	1,1 g

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

**Füllgewicht**..... 0,33 kg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Faltschachtel
<b>Verpackungsmaterial</b> .....	Pappe, PP
<b>Bezeichnung der Einzelstücke</b> .....	Stück

## Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b> .....	typisch italienische Pizza Margherita, nach Tomate, Olivenöl, Basilikum und Mozzarella
<b>Geruch</b> .....	charakteristisches Aroma nach italienischen Gewürzen, Olivenöl und Tomatensauce
<b>Konsistenz</b> .....	außen knuspriger Teig, innen weich