

## Scheda prodotto



### GN-Base di pizza con formaggio quadrata



**Art. 1181**  
Denominazione dell'alimento Blechpizza Basisboden mit Käse, tiefgefroren  
EAN 4009837011810  
Livello di preparazione Precotto  
Questo prodotto è vegetariano.

#### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	1	5	30	420
Peso lordo <sup>1</sup>	1,0932	1,0932	5,466	32,796	459,144
Peso netto	1,00	1,00	5,00	30,00	420,00
l x b x h (mm)	480 x 280 x 20	450 x 650 x 0	493 x 300 x 110	-	1.200 x 800 x 1.690
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	84

\* unità di base

<sup>1</sup> Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

#### Dimensioni

Misure: l 48,0 x b 28,0 x h 2,0 cm

#### Valori nutrizionali

#### Misure

#### Allergeni

### GN-Base di pizza con formaggio quadrata

Valore energetico	1117 kJ / 266 kcal	fondo(FARINA DI GRANO tenero, acqua, olio di colza, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, sale da tavola iodizzato (sale e ioduro di potassio), zucchero, lievito), MOZZARELLA (15%), sugo di pomodoro (15%) (polpa di pomodoro(pomodori, succo di pomodoro, acidificante acido citrico), acqua, zucchero, sale da tavola iodizzato (sale e ioduro di potassio))	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	7,1 g		
di cui acidi grassi saturi	2,7 g		
Carboidrati	39,0 g		
di cui zuccheri	2,3 g		
Proteina	10,0 g		

sale	1,8 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Preriscaldare il forno. Estrarre dalla confezione e cuocere in forno a 200° C per 8-10 minuti.

### Scadenza minima dalla data di produzione

12 mesi

### Condizioni di trasporto e stoccaggio

Questo prodotto deve essere trasportato e conservato a una temperatura di almeno -18°C.

### Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

Questo prodotto non contiene materie prime geneticamente modificate secondo i regolamenti n. 1829/1830/2003

Aggiornamento: 23/04/2024

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefono: 0800 / 816 862, E-Mail: info@edna.it