Hiestand Schweiz AG

823537
Art-Nr.



Pizzateigkugel «Pizzaiolo» 210g

rohe Pizzateigkugel, tiefgekühlt

Eigenschaften

Marke	LA CARTE
Convenience-Stufe	Vorgegärter Teigling / Blätterteig
TK-Gewicht	210 Gramm
Ausbackgewicht	190 Gramm
Kartoninhalt	50 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	384*256*234mm
Kartons/Palette	63
EAN	7612297036360

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1028
Energie [kcal]	245.5
Fett [g]	4.6
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.5
Kohlenhydrate [g]	42
davon Zucker [g]	0.2
Eiweiss [g]	7.9
Salz [g]	1.3

Zutaten	WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Hefe, Speisesalz, Zucker, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Emulgator : E 471 (100 % pflanzlich), Enzyme : Amylase, Hemicellulase, Glucose-Oxydase, Xylanasen, Mehlbehandlungsmittel : E 300. Kann Spuren von MILCH und SESAM enthalten.
Allergene	Glutenhaltiges Getreide
Zubereitung	1. Auftauen 16 bis 48 Stunden bei 4°C in hermetischaufgestapelten Auftaufächern. 2. Aufwärmezeit 15 bis 30 Minuten 3. Bearbeiten des Teigs, Bemehltes Teigstück zu einem runden Boden auseinanderziehen. Belegen 4. Backanleitung Pizzaofen: 3 bis 4 Minut en bei 320°C Umluftofen oder Durchlaufofen 4 Minuten bei 250°C. Nach dem Auftauen 2 Tage bei 5°C haltbar.
Aufbewahrung	Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.