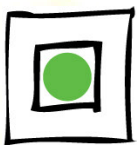


Stonebaked is better!



STONEBAKED ITALIAN STYLE PIZZA CRUST „10“

- **HIGH QUALITY FOR SMALL BUDGET**
 - **PREBAKED**
- **TOPPED WITH FRUITY MEDITERRANEAN STYLE TOMATO SAUCE**
 - **EASY HANDLING**
- **BAKING TIME 3-4 MINUTES ONLY**



**POINT
OF FOOD**

c/o XPT Food Services Ltd.

Fran Heeley

9 Water drive

Wigan

Standish

Lancashire

WN6 OEH



www.point-of-food.co.uk

Phone: 00 44 1257 426872

Mobil: 00 44 7570 790309

eMail: fran@point-of-food.co.uk

Product details



Steinofen-Pizzaboden „Italia“, Ø 25 cm, vorgebacken, mit Tomatensauce, TK

Artikelnummer: 20252
EAN
- Karton: 4039228202527
- Unterverpackung: 4039228000161
Convenience-Stufe: 3

Eigenschaften

Einheit	Stück	Karton	Palette
Menge/Einheit	1	24	42 x 24 = 1008
Gewicht	250 g	6 kg	252 kg
L x B x H (mm)	Ø 250	550 x 270 x 250	1200 x 800 x 144
Karton/Palette			42

Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Tomatenpüree (20%), Sonnenblumenöl, Salz, Bierhefe, Zucker, gemälztes Weizenmehl, Petersilie, Zwiebel, Oregano, Basilikum

MHD: 12 Monate bei -18°C

Nährwerte (bezogen auf 100 g)

KJ: 950
Kcal: 230
Eiweiß: 6,9 g
Kohlenhydrate: 44,6 g
Fett: 2,7 g

Verarbeitungshinweis

Das Produkt bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten auftauen lassen.
 Je nach Belieben mit Käse und weiteren Zutaten belegen.

Backanleitung

Ofentyp	Deck- und Muffelofen	Heißluftofen	Combi-dämpfer	Durchlaufofen	Turboofen
Temperatur	280-300°C	260°C	260°C	280°C	250°C 50% Mikro
Backzeit in Min.	3:30	4:00	4:00	3:00	1:30

Bei diesen Angaben handelt es sich um Richtwerte.