



**Dr. Oetker Ibérica, S.A.**  
 Avda. Diagonal 601, 3ª planta - 08028 Barcelona  
 Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax. 93.444.12.53  
 Pedidos Fax. 93.444.12.53  
 E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - www.oetker.es

Rev. nº: 2 Fecha revisión: 16.11.2021

**TIPO DE PRODUCTO: Perfettissima Tonno**

Código: 1-25-017600

EAN caja: 4001724033547

Peso neto Unidad: 410g



**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, 16% tomates tamizados, 13% QUESO MOZZARELLA, 11% ATÚN (Katsuwonus pelamis), agua, 4,7% cebolla, 1,5% concentrado de tomate, aceite refinado de nabina, sal, levadura, aceite refinado de girasol, aceite de oliva virgen extra, azúcar, orégano, perejil, ajo, albahaca, pimienta negra, cebolla asada

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	957 kJ 227 kcal
Grasas:	6,5 g
de las cuales saturadas:	2,3 g
Hidratos de carbono:	31 g
de los cuales azúcares:	3,3 g
Proteínas:	10 g
Sal:	0,99 g

**ESPECIFICACIÓN CÁRNICA**

	SI	NO		YES	NO
Contiene pollo		X	Vegetarianos		X
Contiene cerdo		X	Veganos		X
Contiene ternera		X	Diabéticos		X
Contiene cordero		X	Celíacos:		X

**ALERGENOS:**

Contiene	Posibles trazas	Contiene	Posibles trazas	Contiene	Posibles trazas	Contiene	Posibles trazas
Leche y derivados	X	Huevo y derivados		Cacahuets y derivados		Mostaza y derivados	
Gluten y derivados	X	Soja y derivados		Frutos de cáscara y derivados		Pescado y derivados	X
Crústaceos y derivados		Moluscos y derivados		Altramuces y derivados		Apio y derivados	
Semillas de sésamo y der.		SO2 y Sulfitos > 10mg/kg					

**EMBALAJE Y ENVASADO:**

CAJA: Medidas caja (largo/ancho/alto mm): 309x169x318 Unidades caja: 6 Peso bruto caja (Kg): 2,97

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja Consumir preferentemente antes de: MM/AA Descripción del producto Código producto EAN caja: 4001724033547

**PALETIZADO:**

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 174 x 800(mm) EAN palet: 4001724033554

**ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET**

Cajas / Piso: 17 Nº Pisos: 5 Total cajas palet: 85 Peso bruto palet (Kg): 277,2

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses  
 CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C  
 OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MODO DE EMPLEO**

Horno de piedra  
 1. Precalentar el horno a 300°C.  
 2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 6 minutos aproximadamente. Consejo: logra un resultado excelente girando la pizza a la mitad de la cocción.  
 Horno de convección  
 1. Precalentar el horno eléctrico a 250°C.  
 2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 5 o 6 minutos a 230°C. El tiempo de preparación indicado puede variar según la pizza y el equipamiento utilizado.  
 \* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.