



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 Verdure Grigliate

Código: 1-25-017500

EAN caja: 4001724033523

Peso neto Unidad: 440g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 15% tomates tamizados, 12% pimiento asado, 12% QUESO MOZZARELLA, agua, 6,3% calabacín asado, 3,1% berenjena asada, 1,4% concentrado de tomate, aceite refinado de nabina, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra, azúcar, orégano, perejil, ajo, cebolla, pimienta negra, albahaca, cebolla asada

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	841 kJ 200 kcal
Grasas:	5,1 g
de las cuales saturadas:	2 g
Hidratos de carbono:	30 g
de los cuales azúcares:	3,9 g
Proteínas:	7,5 g
Sal:	0,82 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		
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: 5 Peso bruto caja (Kg): 2,67

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja
 Consumir preferentemente antes de: MM/AA
 Descripción del producto Código producto EAN caja: 4001724033523

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 174 x 800(mm) EAN palet: 4001724033530

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	17	Nº Pisos:	5	Total cajas palet:	85	Peso bruto palet (Kg):	252
---------------	----	-----------	---	--------------------	----	------------------------	-----

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.