



Rev. nº: 3 Fecha revisión: 16.11.2023

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. Puede contener: SOJA, MOSTAZA.

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

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. Precalear 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. Precalear 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.