



Pizza Base

Vorgebackener Pizzaboden - Tiefgekühlt

170 g



Dieses Produkt wird mit gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt.

ZUTATEN

Wasser, Reismehl, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Apfelfaser, Kartoffelflocken, Zucker, Sojaprotein, Glukosesirup, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Johannisbrotkernmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.

Durchschnittliche Werte pro:	100 g
Energie	1044 kJ 247 kcal
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	4,9 g
Ballaststoffe	4,4 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	1,0 g

PRODUKTMERKMALE

Glutenfrei

Weizenfrei

Änderungen vorbehalten. Die verbindlich gültigen Informationen zu den einzelnen Produkten entnehmen Sie bitte den jeweiligen Produktverpackungen.

EINZELSTÜCK	Artikelnummer	101403
	Haltbarkeit	12 Monate
	Netto- / Bruttogewicht	170 g / 191,3 g
	Maße (Breite x Höhe x Tiefe)	24 x 24 x 2 cm
	Verpackungsmaterial	Aluminium, 16 g Kunststoffolie, 5,3 g
	KARTON	EAN
	Stück pro Karton	10
	Netto- / Bruttogewicht	1700 g / 2053 g
	Gewicht leerer Karton	140 g
	Maße (Breite x Höhe x Tiefe)	28,7 x 20 x 29,5 cm
EUROPALETTE	Stück pro Palette	960
		96 Kartons pro Palette 16 Kartons pro Lage 6 Lagen
	Höhe	191,5 cm
	Gewicht	222,1 kg
	Zolltarifnummer 19059090	

AUFBEWAHRUNG

bei -18 °C mindestens haltbar bis 12 Monate nach dem Produktionsdatum. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, in Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 2 Tagen verbrauchen.

ZUBEREITUNG

Arbeitsfläche und Hände müssen vor der Zubereitung gewaschen werden um Kontaminationen mit Gluten zu vermeiden. Pizzaboden aus der Hülle nehmen und innerhalb des Backblechs anrichten und backen. Sicherstellen, dass der Pizzabelag glutenfrei ist. Das Produkt kann auch gefroren gebacken werden.

Schär ist die Nr. 1 für glutenfreie Nahrungsmittel!

- Europäischer Marktführer mit höchstem Vertrauen der Konsumenten
- Gluten- und weizenfreie Produkte (< 20 ppm)
- Breitestes glutenfreies Sortiment am Markt
- Führend in Forschung, Entwicklung und Innovation
- Über 30 Jahre Erfahrung in Produktion und Vertrieb
- Zielgruppengenaue Service- und Infoangebote