



PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Volver a Ristorante

Volver a índice

Ristorante Pizza Quattro Formaggi



1-20818900

Ingredientes

Harina de TRIGO, 24% tomates tamizados, 11% QUESO MOZZARELLA, 11% QUESO EDAM, NATA para montar, aceite refinado de nabina, 4,2% QUESO EMMENTAL, agua, levadura, 0,7% QUESO AZUL, azúcar, sal, albahaca, salsa de SOJA líquua, habas de TRIGO), almidón modificado, aceite de oliva virgen extra, especias, orégano, hidrolizado de proteína vegetal, maltodextrina, ajo, caramelo.

Valores Analíticos (producto congelado)

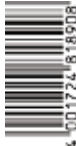
VALORES NUTRICIONALES	(por 100 g)	por ración (1piza=340g)	GDA / CDO
Valor energético (Kcal)	265	903	45%
Valor energético (KJ)	1110	3775	45%
Proteínas (g)	11	36	72%
Hidratos de carbono (g)	24	81	31%
de los cuales azúcares (g)	2,9	9,8	11%
Grasas (g)	14	47	67%
de las cuales saturadas(g)	6,2	21	105%
Sal (g)	1,1	3,6	60%

Alérgenos

Leche y derivados Trigo y derivados	Gluten y derivados Soja y derivados
Especificación Cámica	
SI	NO
Pollo	X
Cerdo	X
Vegetarianos:	Apto
Ternera	X
Diabéticos:	No apto
Oveja	X

Embalaje y Envasado

Código Producto 1-20818900
Peso Neto Unidad 340 g



EAN UC: 4001724818908

Paletizado

Medidas palet (largo/alto/ancho) 1200 x 1958 x 800(mm)
Peso Bruto Palet 402,034 Kg
Cajas / Piso 18
Número de Pisos 7
Total Cajas Palet 126
EAN palet 4001724818991

Caja

Medidas (LargoxAnchoxAlto) 261 X 259 X 189 mm
Unidades Caja 7
Peso Bruto Caja 2,987 Kg
EAN caja 4001724818922

Distribución y Almacenado

Consumir preferentemente antes de 9 meses

Conservación a temperatura de -18º a -25ºC

Modo de empleo

- 1.- Precalentar el horno durante 15-20 minutos (220-230ºC)
 - 2.- Retirar el envoltorio de plástico
 - 3.- Colocar el producto sobre la bandeja en la parte inferior del horno. Cocer durante 10-12 minutos hasta que el queso esté fundido y adquiere un color dorado.
- En hornos de ventilación asistida cocer durante 9-10 minutos.
- Consejo: Para una masa más crujiente es mejor hornear de arriba y abajo y utilizar la rejilla del horno.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.