



Ristorante Pizza Tonno



1-20-819300

Ingredientes

Harina de TRIGO, 26% tomates tamizados, 14% QUESO (MOZARELLA, EDAM), 8,8% ATÚN, aceite refinado de nabina, 4,7% cebollas fritas (cebollas, aceite refinado de nabina), agua, levadura, sal, aceite refinado de SOJA, azúcar, alcaparras encurtidas (alcaparras, vinagre de alcohol, sal), almidón modificado, plantas aromáticas, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), ajo, pimienta negra, hidrolizado de proteína vegetal, maltodextrina, caramelo.

Dr. Oetker utiliza solo Bonito de vientre rayado (Katsuwonus pelamis), cuya población no está en peligro de extinción.

Valores Analíticos (producto congelado)

VALORES NUTRICIONALES	(por 100 g)	por ración (1pizza=355g)	GDA / CDO
Valor energético (Kcal)	262	929	46%
Valor energético (KJ)	1093	3882	46%
Proteínas (g)	9,3	33	66%
Hidratos de carbono (g)	23	83	32%
de los cuales azúcares (g)	2,9	10	11%
Grasas (g)	14	50	71%
de las cuales saturadas(g)	3,4	12	60%
Sal (g)	1,2	4,1	68%

Alérgenos

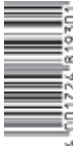
Leche y derivados	Gluten y derivados	Soja y derivados
Trigo y derivados	Pescado y derivados	

Especificación Cámica

SI	NO
Pollo	X
Cerdo	X
Ternera	X
Oveja	X
Vegetarianos:	No apto
Diabéticos:	No apto

Embalaje y Envasado

Código Producto 1-20-819300
Peso Neto Unidad 355 g



EAN UC: 4001724819301

Paletizado

Medidas Palet (LargoxAnchoxAlto)	1200 x 1.699 x 800 mm
Peso Bruto Palet	363.388 Kg
Cajas / Piso	18
Número de Pisos	7
Total Cajas Palet	126
EAN palet	4001724819394

Caja

Medidas (LargoxAnchoxAlto)	261 X 259 X1 89 mm
Unidades Caja	7
Peso Bruto Caja	3.127 Kg
EAN caja	4001724819325

Distribución y Almacenado

Consumir preferentemente antes de 9 meses

Conservación a temperatura de -18° a -25°C

PIZZA TONNO

Modo de empleo

- 1.- Precaliente el horno durante 15-20 minutos (220-230°C)
 - 2.- Retire el envoltorio de plástico
 - 3.- Coloque el producto sobre la bandeja en la parte inferior del horno. Cocer durante 10-12 minutos hasta que el queso esté fundido y adquiera 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.

Volver a Ristorante

Volver a índice

* Largo x Ancho x Alto (mm)