



# Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:  
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,  
5700 Zell am See, Austria, [www.taste-of-italy.at](http://www.taste-of-italy.at)  
Hersteller: Menchetti Food S.p.A., Via Cassia  
11/N, 52047 Marciano della Chiana, Frazione  
Cesa (AR), Italien

<b>Art.Bez.:</b>	Pala Margherita 15x20cm
<b>Art.No.:</b>	Toi1031
<b>EAN:</b>	
<b>Gewicht:</b>	210g
<b>Abmessung:</b>	15x20 cm
<b>Zutaten:</b>	Weizenmehl Typ 0, Wasser, Tomatenpulpe 20 % (Tomaten, Salz), Mozzarella 20 % (Milch, Salz, Lab, Milchsäurekulturen), natives Olivenöl extra, Reismehl, getrockneter Sauerteig Starter (enthält Weizen), Weizenmehl Typ 2, Salz, Hefe
<b>Allergene:</b>	Enthält Gluten (Weizen). Kann Spuren von Milch, Sesam, Ei, Soja und Senf enthalten

**Produktbeschreibung:** Tiefgekühltes Backwarenprodukt, vor dem Verzehr zu backen

<b>Mikrobiologische Daten:</b>		<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>	
	<b>Warnwert [KbE/g]</b>		
Aerobe Keimzahl	<5.000.000	Energie	1055 kJ 250 kcal
E. coli	<10	Fett	5,3 g
Staphylococcus aureus	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Kohlenhydrate	40,5 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Davon Zucker	1,7 g
		Ballaststoffe	/
		Eiweiß	10 g
		Salz	1,0 g
		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

<b>Haltbarkeit:</b>	12 Monate ab Herstellung	<b>Lagerung/Transport:</b>	bei mindestens -18 °C
<b>Restlaufzeit:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern		
<b>Zubereitung:</b>	30 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 - 290 °C ca. 4-6 Minuten backen		
<b>Verpackung:</b>	20x210 g pro Karton		
<b>Palettierung:</b>	Paletten höhe: 1904 mm; Lagen pro Palette: 8; Kartons pro Lage: 6; Kartons pro Palette: 48		
<b>Verpackungsmaße:</b>	Umkarton	400x400x220mm	
	Palette	EUR/EPAL	

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.  
Stand: 01.09.2025