



Produktspezifikation

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

Art.Bez.:	Pala Margherita 28x58 cm
Art.No.:	Toi1033
EAN:	
Gewicht:	1200g
Abmessung:	28x58cm
Zutaten:	Weizenmehl Typ „0“, Wasser, Tomatenpulpe 20 % (Tomaten 19,9 %, Salz), Mozzarella 20 % (Milch, Salz, Lab, Milchsäuregärung), Weizenmehl Typ „2“, natives Olivenöl, Hartweizengrieß, getrockneter Sauerteig (enthält Weizen), Hefe, Salz.
Allergene:	Enthält Gluten (Weizen), Milch. Kann Spuren von Soja, Sesam, Ei, Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Tiefgekühltes Backwarenprodukt, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:		
Aerobe Keimzahl	<5.000.000	Energie	1028 kJ	245 kcal
E. coli	<10	Fett	9,1 g	3,4 g
Staphylococcus aureus	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	28,8 g	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Kohlenhydrate	1,5 g	
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Davon Zucker	9,9 g	
		Ballaststoffe	/ g	
		Eiweiß	4,1 g	
		Salz		
Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen				

Haltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung	Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C
Restlaufzeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern	
Zubereitung:	30 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 - 290 °C ca. 4-6 Minuten backen	
Verpackung:	10x1200 g pro Karton	
Palettierung:	Paletten Höhe: 1700 mm; Lagen pro Palette: 5; Kartons pro Lage: 4; Kartons pro Palette: 20	
Verpackungsmaße:	Umkarton Palette	600x400x300mm 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