



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.: Frozen Plain Focaccia 1.000 g

Art.No.: Toi1034

EAN:

Gewicht: 1.000g

Abmessung: 28x58cm

Zutaten: Weizenmehl Type „0“, Wasser, Weizenmehl Type „2“, natives Olivenöl extra, Hartweizen, Sauerteig (enthält Weizen), Salz, Hefe

Allergene: Enthält Gluten (Weizen). Kann Spuren von Fisch Soja und Senf enthalten

Produktbeschreibung: Tiefgekühltes Backwarenprodukt, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Warnwert [KbE/g]		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
Aerobe Keimzahl			<5.000.000	Energie	1148 kJ 271 kcal
E. coli			<10	Fett	3,6 g
Staphylococcus aureus			<100	Davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g			Kohlenhydrate	50,1 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g			Davon Zucker	1,3 g
				Ballaststoffe	2,0 g
				Eiweiß	9,6 g
				Salz	2,0 g
				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 270 °C ca. 4-6 Minuten backen

Verpackung: 10x1000 g pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 1700 mm; Lagen pro Palette: 5; Kartons pro Lage: 4; Kartons pro Palette: 20

Verpackungsmaße: Umkarton 600x400x300mm
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