



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.:	Plain Pinsa Base 250 g
Art.No.:	Toi1038
EAN:	
Gewicht:	250g
Abmessung:	18x33cm
Zutaten:	Weizenmehl Type „0“, Wasser, natives Olivenöl extra, Weizenmehl Type „2“, Reismehl, Salz, Sauerteig (enthält Weizen), Hefe.
Allergene:	Enthält Gluten (Weizen). Kann Spuren von Milch, Soja, Sesam, Ei, Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Tiefgekühltes Backwarenprodukt, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<5.000.000	Energie	1270 kJ 300 kcal
E. coli	<10	Fett	7,5 g
Staphylococcus aureus	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Kohlenhydrate	49 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Davon Zucker	1,3 g
		Ballaststoffe	/ g
		Eiweiß	8,8 g
		Salz	1,7 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 250 - 290 °C ca. 4-6 Minuten backen		
Verpackung:	15x250 g pro Karton		
Palettierung:	Paletten höhe: 1770 mm; Lagen pro Palette: 7; Kartons pro Lage: 6; Kartons pro Palette: 42		
Verpackungsmaße:	Umkarton	600x400x230mm	
	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