



# 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: Valpizza Srl, Via Sbiffia 97, 40053  
Valsamoggia (BO), Italy

<b>Art.Bez.:</b>	Pizza Margherita 18 cm
<b>Art.No.:</b>	Toi1012
<b>EAN:</b>	
<b>Gewicht:</b>	180g
<b>Abmessung:</b>	18cm Durchmesser
<b>Zutaten:</b>	Weizenmehl, Mozzarella 20 % (Milch, Salz, Lab, Milchsäurekulturen), Wasser, Tomatenpulpe, Salz, Sonnenblumenöl, Hefe, Olivenöl, Zucker, Weizenmehl, Oregano.
<b>Allergene:</b>	Enthält Weizen und Milch. Kann Spuren von Fisch, Soja und Senf enthalten

**Produktdetails:** Tiefgekühltes Backwaren Produkt, vor dem Verzehr zu backen

<b>Mikrobiologische Daten:</b>	<b>Warnwert [KbE/g]</b>	<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>		
		Energie	997 kJ	237 kcal
		Fett	6,8 g	
		Davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g	
		Kohlenhydrate	33 g	
		Davon Zucker	1,6 g	
		Ballaststoffe	/	
		Eiweiß	10 g	
		Salz	1,4 g	
Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen				

<b>Haltbarkeit:</b>	18 Monate ab Herstellung
<b>Lagerung/Transport:</b>	bei mindestens -18 °C
<b>Restlaufzeit:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24h lagern.
<b>Zubereitung:</b>	10 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200-220 °C ca. 5-7 Minuten backen.
<b>Verpackung:</b>	Stück pro Beutel: 4 Beutel pro Karton: 8 Stückzahl pro Karton: 32 Stück Nettogewicht pro Karton: 5.760 g Karton Gewicht: / Bruttogewicht pro Karton: /
<b>Palettierung:</b>	Paletten Höhe: 1894 mm Lagen pro Palette: 5 Kartons pro Lage: 12 Kartons pro Palette: 60 Stückzahl pro Palette: 1920 Nettogewicht: / Bruttogewicht: /
<b>Verpackungsmaße:</b>	Umkarton 400x200x350mm 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