

## Produktspezifikation

GASTROSNACKS IN RESTAURANTQUALITÄT

# PIZZA MANUFAKTUR MENZ

[www.PIZZA-MANUFAKTUR-MENZ.DE](http://www.PIZZA-MANUFAKTUR-MENZ.DE)

## Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung:	Pizza Margherita
Produktgruppe:	TK Backwaren
Produktgewicht:	ca. 473 g
Durchmesser:	ca. 31 cm
Stück je Karton:	10 Stück



## Nährwerte je 100 g

Brennwert	203 kcal 856 Kj
Fett	4,69 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,67 g
Kohlenhydrate	30,61 g
- davon Zucker	1,73 g
Eiweiß	8,75 g
Salz	1,34 g

## Zutaten

**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Zucker, Backhefe, Olivenöl,  
20% Tomatensoße (Gewürze), 20% **Edamer**

## Allergene

	ja	nein	Wenn ja, welche Zutat?
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizen
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch sowie daraus erzeugte Produkte	x		Käse
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schalenfrüchte/Hülsenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen Von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

## Spezielle Kostformen

geeignet für Vegetarier	ja	
geeignet für Veganer		nein
geeignet für Laktoseintoleranz		nein

## Backanleitung für Pizzaöfen (Steinbackofen)

Backofen mind. 15 Minuten vorheizen

Richtwert:

Unterhitze: ca. 260° C

Oberhitze: ca. 310° C

Backzeit zwischen 5-7 Minuten

Die Pizza sollte von unten sowie am Rand einen goldbraunen Farbton haben.

Für ein optimales Backergebnis legen Sie das Produkt immer direkt auf den Stein.  
Das Produkt darf erst unmittelbar vor dem Backvorgang aus der Tiefkühlung entnommen werden.  
**Keinesfalls auftauen lassen!**

Das Produkt bleibt nur am Stein kleben, wenn es nicht durchgebacken ist.

Beim Zubereiten größerer Mengen darauf achten, dass der Backofen zwischen  
Den einzelnen Backvorgängen wieder auf Betriebstemperatur gebracht wird.

## Transport- und Lagerbedingungen

Transport:	Kühlkette nicht unterbrechen
Lagerart:	Tiefkühlung
Lagertemperatur:	mind. -18° C
Mindesthaltbarkeit:	nach Anlieferung ca. 3 Monate (siehe Etikett)

Stand: 03.08.2020

---

Menz GbR  
An der Hausener Straße 6a  
89367 Waldstetten, DE  
Telefon: 08223 – 967 88 50  
E-Mail: [info@pizza-manufaktur-menz.de](mailto:info@pizza-manufaktur-menz.de)  
Homepage: [www.pizza-maufaktur-menz.de](http://www.pizza-maufaktur-menz.de)

---