



PIZZA MARGHERITA (22 cm) - 200 g

28 pièces par carton

CONTIENT BLÉ (GLUTEN) · LAIT (LACTOSE)

Peut contenir des traces de soja, œuf, sésame, maïs et moutarde.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre type 0, eau, mozzarella (lait), tomate, levure, huile de tournesol, huile d'olive vierge extra, sel.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	POUR 100 g
Énergie	888 kJ / 211 kcal
Matières grasses	6,3 g
dont acides gras saturés	3,2 g
Glucides	28 g
dont sucres	1,3 g
Fibres	1,1 g
Protéines	10 g
Sel	1,0 g

PRÉPARATION

Pour un résultat optimal, laisser décongeler à température ambiante environ 15 minutes. Cuire dans un four à pierre QME à 325 °C pendant environ 2 à 3 minutes, ou dans un four classique à 230-250 °C pendant environ 4 à 5 minutes.

CONSERVATION

Conserver au congélateur à -18 °C maximum. Après décongélation, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



PIZZA MARGHERITA (22 cm) - 200 g

28 Stück pro Karton

ENTHÄLT WEIZEN (GLUTEN) · MILCH (LAKTOSE)

Kann Spuren von Soja, Ei, Sesam, Mais und Senf enthalten.

ZUTATEN

Weichweizenmehl Type 0, Wasser, Mozzarella (Milch), Tomaten, Hefe, Sonnenblumenöl, natives Olivenöl extra, Salz.

NÄHRWERTE

	PRO 100 g
Energie	888 kJ / 211 kcal
Fett	6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	1,1 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,0 g

ZUBEREITUNG

Für ein optimales Ergebnis etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im QME-Steinofen bei 325 °C etwa 2 bis 3 Minuten oder im herkömmlichen Backofen bei 230–250 °C etwa 4 bis 5 Minuten backen.

LAGERUNG

Tiefgekühlt bei höchstens –18 °C lagern. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.