



# MARGHERITA TEGLIA (30 x 40 cm) - 770 g

10 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.



# MARGHERITA TEGLIA (30 x 40 cm) - 770 g

10 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.