

FICHA TÉCNICA

Rev. 0 Dated 06/06/2024

Marca	BUITONI Professional
Sub-marca	Ispirazione Napoletana
Producto/Produto	Red crust
Pack	
Denominación legal/Denominação legal	(ES) Pizza con tomate. Comida preparada ultracongelada. (PT) Pizza com tomate. Prato pré-cozinhado ultracongelado.
Código interno	12598840
EAN	4009233000753
Listado / Lista de Ingredientes	(ES) Ingredientes: harina de TRIGO, tomate 25%, agua, aceite de nabina, sal, aceite de palma, levadura, albahaca. Puede contener APIO, HUEVO, PESCADO, LECHE, MOSTAZA, SÉSAMO y SOJA. (PT) Ingredientes: farinha de TRIGO, tomate 25%, água, óleo de colza, sal, óleo de palma, levedura, manjeriço. Pode conter AIPO, OVO, PEIXE, LEITE, MOSTARDA, SÉSAMO e SOJA.

Información / Informação Nutricional	INFORMACIÓN / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	For 100 g	Por Porción / Porção (100 g)	% IR /DR* por (100 g)
	Valor energético / Energia kJ	930	930	11
	Valor energético / Energia kcal	220	220	11
	Grasas / Lípidos	3,6 0,5	3,6 0,5	5 3
	- de las cuales saturadas / dos quais saturados	39,2 4,1	39,2 4,1	15 5
	Hidratos de carbono	1,4	1,4	-
	- de los cuales azúcares / dos quais açúcares	7,1	7,1	14
	Fibra alimentaria / Fibra	1,3	1,3	21
	*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal) *DR: Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)			
Peso Neto/Peso Líquido	3,00 Kg e (10 x 300 g)			
Díametro / Diâmetro	29 cm (+/- 1 cm)			
Instrucciones de preparación / Instruções de preparação	(ES) MODO DE PREPARACIÓN PARA HORNO CONVENCIONAL 1. Precalentar el horno hasta alcanzar 250°C 2. Sacar la pizza del congelador y retirar el embalaje 3. Colocar la pizza sobre la rejilla e introducirla en el horno a media altura. No hornear más de 1 pizza a la vez. 4. Hornear al menos 8 minutos a 250°. La pizza estará lista cuando los bordes de la masa estén dorados. Si se añaden otros ingredientes, el tiempo de preparación debe ajustarse. 5. Antes de servir, dejar enfriar la pizza al menos un minuto NO CONSUMIR LA PIZZA SIN ESTAR COMPLETAMENTE HORNEADA. NO UTILIZAR MICROONDAS U OTROS MÉTODOS DE PREPARACIÓN. (PT) MODO DE PREPARAÇÃO PARA FORNO CONVENCIONAL 1. Pré-aquecer o forno até atingir os 250 °C. 2. Retirar a pizza do congelador e da embalagem. 3. Colocar a pizza diretamente sobre a grelha, ao centro e a meia altura do forno. Confeccionar apenas 1 pizza de cada vez. 4. Confeccionar a 250 °C durante pelo menos 7 minutos. A pizza estará pronta quando o rebordo estiver dourado. Se forem adicionados outros ingredientes, o tempo de confeção deve ser ajustado. 5. Antes de servir, deixar a pizza arrefecer pelo menos 1 minuto.			

	NÃO CONSUMIR A PIZZA SEM A CONFECCIONAR TOTALMENTE. NÃO CONFECCIONAR NO MICRO-ONDAS OU ATRAVÉS DE OUTROS MÉTODOS DE AQUECIMENTO.
Conservación/Conservação	(ES) Producto ultracongelado. Conservar a -18°C o a una temperatura inferior hasta la fecha de consumo preferente. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. (PT) Produto ultracongelado. Conservar a -18 °C ou a uma temperatura inferior até ao final do prazo de validade. UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO VOLTAR A CONGELAR.
Fabricado por:	European Pizza Group S.p.A – Via del Mulino, 6 – 20057 Assago (MI), Italia Fabrica: Zona Industriale Località Saglieta, Contrada Ponte Valentino 82100 Benevento (BN)