



Dr. Oetker Ibérica, S.A.

Avda. Diagonal 601, 3^a planta - 08028 Barcelona

Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax. 93.444.12.53

Pedidos Fax. 93.444.12.53

E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - - www.oetker-professional.es

Rev. nº: 3 Fecha revisión: 16.11.2023

TIPO DE PRODUCTO: Perfettissima Base Pomodoro



Código: 1-25-017000

EAN caja: 4001724033424

Peso neto Unidad: 285g

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 26% tomates tamizados, agua, 2,4% concentrado de tomate, aceite refinado de nabina, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra, azúcar, orégano, cebolla, ajo, pimienta negra, albahaca, cebolla asada. Puede contener: SOJA, MOSTAZA, LECHE.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético:	982 kJ 232 kcal
Grasas:	3,6 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de carbono:	43 g
de los cuales azúcares:	4,3 g
Proteínas:	6 g
Sal:	1 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Contiene pollo		X
Contiene cerdo		X
Contiene ternera		X
Contiene cordero		X

YES	NO
X	
X	
	X
	X

ALERGENOS:

Contiene	Posibles trazas
	X
X	

Contiene	Posibles trazas
	X

Contiene	Posibles trazas

Contiene	Posibles trazas
	X

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA: Medidas caja (largo/ancho/alto mm): 309x235x318 Unidades caja: 10 Peso bruto caja (Kg): 3,5

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja Código producto EAN caja: 4001724033424
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 174 x 800(mm) EAN palet: 4001724033431

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET
Cajas / Piso: 12 N° Pisos: 5 Total cajas palet: 60 Peso bruto palet (Kg): 234,7

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18º a -25ºC

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

Horno de piedra

1. Precalentar el horno a 300ºC.

2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 4:30 minutos aproximadamente. Consejo: logra un resultado excelente girando la pizza a la mitad de la cocción.

Horno de convección

1. Precalentar el horno eléctrico a 250ºC.

2. Retirar el envoltorio de plástico y hornear la pizza durante 5 o 6 minutos a 230ºC. El tiempo de preparación indicado puede variar según la pizza y el equipamiento utilizado.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.