



Dr. Oetker Ibérica, S.A.  
Avda. Diagonal 601, 3<sup>a</sup> 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: 7 Fecha revisión: 22.12.2021

**TIPO DE PRODUCTO:** OFENFRISCHE MARGHERITA (TOMATE Y QUESO)

Código: 1-25-020800

EAN caja: 4 001724 01630 4

Peso neto Unidad: 355g



**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, 20% QUESO GOUDA, agua, 11% tomates tamizados, 5,5% concentrado de tomate, levadura, manteca de palma, azúcar, sal, aceite de oliva virgen extra, acidulantes (fosfatos de calcio, citratos de calcio), extracto de malta de CEBADA, gasificante (carbonato ácido de sodio), emulgente (ésteres monoacetyl y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), espesante (goma guar), orégano, albahaca, dextrosa, especias

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	946 kJ 225 kcal
Grasas:	7,7 g
de las cuales saturadas:	4,9 g
Hidratos de carbono:	28 g
de los cuales azúcares:	3,3 g
Proteínas:	9,7 g
Sal:	1,3 g

**ESPECIFICACIÓN CÁRNICA**

	SI	NO
Pollo	X	
Cerdo	X	
Ternera	X	
Oveja	X	

Vegetarianos:

Apto

**ALERGENOS:**

Leche y derivados   
Gluten y derivados

Huevo y derivados   
Soja y derivados

Apio y derivados   
Frutos secos y derivados

Trigo y derivados   
Pescado y derivados

**EMBALAJE Y ENVASADO:**

CAJA: Medidas caja (largo/alto/ancho mm): 516x147x261      Unidades caja: 12      Peso bruto caja (Kg): 4,993

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

Código producto EAN caja: 4 001724 01630 4

**PALETIZADO:**

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1762 x 800(mm)      EAN palet: 4 001724 01631 1

**ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET**

Cajas / Piso:	6	Nº pisos:	11	Total cajas palet:	66	Peso bruto palet (Kg):	354,960
---------------	---	-----------	----	--------------------	----	------------------------	---------

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MODO DE EMPLEO**

1. Precalentar el horno.
2. Retirar el envoltorio de plástico. Separar el disco de cartón dejando pegado a la pizza el papel vegetal para hornear.
3. Colocar la pizza congelada en la bandeja del horno, cubrir con ingredientes a su gusto y hornear.

Horno refractario (piedra): 320° C 4-5 min. Horno convección: 230° C 9-11 min. Horno: 250° C 13-14 min. Horno continuo: 270° C 5-6 min.

Sugerencia: Obtendrá un resultado óptimo si utiliza una rejilla en vez de una bandeja.