



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-

Rev. nº: 6 Fecha revisión: 21.12.2021

**TIPO DE PRODUCTO:** OFENFRISCHE 4 Cheese (CUATRO QUESOS)

Código: 1-25-020400

EAN caja: 4 001724 01462 1

Peso neto Unidad: 410g



**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, agua, 10% tomates tamizados, 7,4% QUESO MOZZARELLA, 7,4% QUESO EDAM, NATA para montar, 5,2% concentrado de tomate, 2,9% QUESO EMMENTAL, levadura, manteca de palma, azúcar, sal, 0,6% QUESO AZUL, albahaca, acidulantes (fosfatos de calcio, citratos de calcio), extracto de malta de CEBADA, aceite refinado de nabina, gasificante (carbonato ácido de sodio), emulgente (ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), espesante (goma guar), almidón modificado, dextrosa, orégano, especias

Información Nutricional media	Por 100g
Valor energético:	939 kJ 224 kcal
Grasas:	8,4 g
de las cuales saturadas:	5,2 g
Hidratos de carbono:	27 g
de los cuales azúcares:	3,3 g
Proteínas:	9,2 g
Sal:	1,2 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   
Mostaza y derivados

**EMBALAJE Y ENVASADO:**

CAJA: Medidas caja (largo/alto/ancho mm): 519x153x264      Unidades caja: 12      Peso bruto caja (Kg): 5,738

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja      Código producto      EAN caja: 4 001724 01462 1  
Consumir preferentemente antes de: MM/AA  
Descripción del producto

**PALETIZADO:**

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1828 x 800(mm)      EAN palet: 4 047008 00436 0

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	6	Nº pisos:	11	Total cajas palet:	66	Peso bruto palet (Kg):	404,130
---------------	---	-----------	----	--------------------	----	------------------------	---------

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses

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

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 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.

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