



Dr. Oetker Ibérica, S.A.
Avda. Diagonal 601, 3ª 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
Termera		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
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto

Código producto EAN caja: 4 001724 01462 1

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 -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 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.