

**Pizza D15cm
champignons/lardons/fromages x
30
Code produit : 77555**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Pizza aux lardons fumés au bois de hêtre, aux champignons et aux fromages - Précuit - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 180,00 (+/- 15g)	
Diamètre(cm) 15 (+/- 1cm)	

GTIN/EAN produit :	03291810775555	GTIN/EAN carton :	3291811185841
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	30 (30 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	390x295x180
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	5.400
Unités / palette	2400	Poids brut du carton (kg)	5.800
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	487		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	195		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Pizza garnie de lardons, champignons et de fromages (emmental, mozzarella, cheddar)

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, sauce tomate (tomate, amidon modifié, sel, huile de tournesol non hydrogénée, sucre, acidifiant : E330, marjolaine, origan, thym, poivre), eau, lardons fumés au bois de hêtre 13% (poitrine de porc origine UE 84%, eau, sel, dextrose, sirop de glucose, conservateurs : E316-E250), champignons 13% (champignon, eau, sel, acidifiant : E330, antioxydant : E300), **fromage emmental** 4,5%, **fromage mozzarella** 4,5% (**lait**, sel, ferment lactique, émulsifiant : E460), **fromage cheddar** 3,5% (**lait**, sel, ferment lactique, coagulant, colorant : E160b), levure, huiles végétales non hydrogénées de colza et de tournesol, sel, romarin, basilic, origan, persil, thym, lavande, sel, ail, tomates, poivre.

Présence éventuelle d'**oeufs**, de **poisson**, de **fruits à coque**, de **soja** et de **graines de sésame**.

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Présence de porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 3-5 min à 200 °C

Four classique 3-5 min à 220 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire en four ventilé à 200°C 3 - 5 minutes, en four à sole à 220°C 3 - 5 minutes.

Ne pas recongeler un produit décongelé.