

PIZZA 3 FROMAGES
Code produit : 77556



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale : Pizza aux trois fromages - Précuit - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 180,00 (+/- 15g)	
Diamètre(cm) 15 (+/- 1cm)	

GTIN/EAN produit :	03291810755564	GTIN/EAN carton :	3291811185858
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		

ATOUTS PRODUITS

Pizza aux 3 fromages (emmental, mozzarella, chèvre)

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), **fromage emmental** 15,5%, **fromage mozzarella** 15,5% (**lait** écrémé, sel, ferment, correcteur d'acidité : E330, émulsifiant: E460), eau, **fromage de chèvre** 8%, levure, huile de colza non hydrogénée, sel

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|---------------|---|
| ✓ Sans porc | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



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.

CONSERVATION :

Après cuisson : Conserver entre 0 et +4°C maximum 24h après mise en oeuvre.