



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâte à pizza garnie de mozzarella, d'édam, d'emmental et de roquefort - surgelée

Descriptif produit : Surgelé. Précuite. Mozzarella, sauce tomate, edam, emmental, roquefort, plantes aromatiques. Carton de 5 pièces, soit 7 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Précuit

Conditionnement : Colis de 7.000 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : Non concerné

Liste des ingrédients : Farine de BLE, eau, MOZZARELLA 10.8%, purée de tomates, EDAM 6.7%, EMMENTAL 4.1%, ROQUEFORT AOP 1.9%, levure boulangère, sel, sucre, plantes aromatiques.

La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Pizza 4 fromages plaque gastronorme 1,4 kg Bon&Engagé

Article : 234828

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de blé (farine de blé "basique" = ingrédient de la pâte)	France
Farine de blé (farine de blé "thermisée" = ingrédient de la sauce)	Union Europ.
Eau	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]
Durée de vie totale du produit (jours) : 700
Allergènes majeurs : Gluten, Lait
Traces d'allergènes : Moutarde, Oeuf, Poisson, Sésame
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, des biscottes, du pain grillé et des produits simil. gr

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française
Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels, farine de blé origine France, roquefort AOP
Produit précuit qui rend la mise en oeuvre facile et rapide Une plaque gastro à portionner selon vos besoins et vos convives

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : Préchauffer le four à chaleur tournante à 170°C pendant 10 minutes. Sans décongélation préalable, retirer la pizza de son emballage. Placer la pizza à mi-hauteur du four sur une grille. Laisser cuire 15 minutes à 170°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
911	216	5.6	3.8	31	3.7	2.3	9.4	0.95

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.04 g/100g, Oméga 6 : 0.26 g/100g

Vitamines : Calcium (mg) : 180.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.68

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxIxH)	EAN/GTIN
Couche	28	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	1.4	0	0.2	Colis			
Palette	252	266.4	36	Colis	36	1200x800x1909	
Colis	7	7.4	1	Colis		540x328x167	3061432107573