

Fond de pâte pour pizza en pack de 2 KNORR

Article : 43805

e.1.24 Nutriscore_D



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds de pâte précuits pour pizza
- Descriptif produit :** Dimensions: 48 x 27 cm. Colis de 9 packs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 9.900 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLÉ 77%, eau, huile de colza, levure, sel, sucre, extrait de malt d'ORGE, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), acidifiant (acide lactique). Peut contenir : œuf.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Allemagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 61
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Oeuf
- Régimes particuliers :** Casher
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19021990 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant de la farine ou de la semoule de froment [blé] tendre, mais ne contenant pas d'oeufs

Fond de pâte pour pizza en pack de 2 KNORR

Article : 43805

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	502 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	186 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	292 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les sachets de fonds de pâtes à pizza. Ouvrir le ou les sachets nécessaires au service. Réserver le reste du colis dans un endroit sec et frais. Préchauffer votre four à 220°C. Etaler de la sauce-garniture pour pizza en couche fine sur le fond de pâte, puis ajouter les ingrédients de votre choix. Cuire au four 10 minutes. Suggestion : pour une pâte plus croustillante, faire cuire la pizza sur une grille format gastronomique. Rendement : 1 fond de pâte à pizza de 550 g = env. 9 portions de 90 g en entrée ou env. 4 portions de 200 g en plat principal.

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							
1,373	326	7.1	0.8	54	1.4	3.3	9.9	2.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.39

Type de matières grasses : Colza

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
Colis	9.9	11	1	Colis		502x292x186	8711100648666
Couche	59.4	0	6	Colis	6		8712100711312
Palette	415.8	489	42	Colis	42	1200x800x1452	08712100681066
Pièce	0.55	0	0.06	Colis			