

## Produktspezifikation

**Produktname:** Pizzaböden  
**Verkehrsbezeichnung:** Flaches, oval geformtes Weizenkleingebäck, hell gebacken, vorgebacken, tiefgefroren  
**Artikelnummer Back & Frost:** 1227  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 80g(80)

**Zutaten:** **WEIZENMEHL**, Wasser, Backmargarine (pflanzliche Fette und Öle, Wasser, Emulgator: E471, Salz, Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol, Aroma, Säureregulator: Zitronensäure), Hefe, Backmittel (**WEIZENKLEBER**, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Zucker, Bohnenmehl, **MALZMEHL**, **WEIZENMEHL**, Emulgator Rapslecithin, pfl. Fett, Curcuma-Wurzel-Extrakt), Speisesalz, Zucker, pflanzliches Öl

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Milch und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Weichtiere und -erzeugnisse			x

### Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1021kJ/243kcal		
Fett	4,8g	<b>Ballaststoffe</b>	2,6g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7g	<b>Eiweiß</b>	6,5g
Kohlenhydrate	43,2g	<b>Salz</b>	0,35g
davon Zucker			

**Transport- und Lagerbedingungen:** bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Backanleitung:** Pizzaböden ca. 20 Minuten antauen lassen, belegen und im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C, mit Dampf, ca. 5 Minuten nachbacken, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

**Zulieferer:**  
 Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG  
 Westringstraße 97  
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig  
 0341-2123358