



Knorr Collezione Italiana Fonds de pâte à Pizza 18 portions



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=141934016\_61549BC8762B94CBA3ACF9A03A2A6729&file=

## **AVANTAGES PRODUIT**

- Knorr Collezione Italiana, une gamme d'ingrédients culinaires basée sur la cuisine italienne.
  - Fond de pâte prêt à l'emploi
    - Format carré
  - Pâte croustillante à la cuisson
  - Apporte une saveur d'Italie authentique à vos préparations
    - Pour un gain de temps

Dénomination légale :	Fonds de pâte précuits pour pizza									
INGRÉDIENTS	ALLERO									
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :									
	Allergènes	Oui	Traces	Non						
	Céréales contenant du gluten	х								
	Crustacés et produits à base de									
	crustacés			X						
	Oeufs et produits à base d'œufs		х							
	Poissons et produits à base de									
	poissons									
Farine de BLÉ : 77%, eau, huile de colza, levure, sel,	Arachides et produits à base									
	d'arachide			Х						
sucre, extrait de malt d'ORGE, émulsifiant (mono- et	Soja et produits à base de soja			Х						
diglycérides d'acides gras), acidifiant (acide	Lait et produits à base de lait (y			Х						
lactique). Peut contenir : œuf.	compris de lactose)			^						
	Fruits à coques et produits à									
	base de ces fruits)			Х						
	Céleri et produits à base de	x								
	céleri									
	Moutarde et produits à base de			х						
	moutarde									
	Graines de sésame et produits à			Х						
	base de graines de sésame									
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х						
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			Х						
	Mollusques et produits à base		x							
	de mollusques									
E270 - Acide lactique - E471 - Mono et diglycérides										
d'acides gras -	- Présents dans la recette : Orge, Blé									



## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	1. Préchauffer votre four à 220°C - thermostat 7. // 2. Prendre un paquet de 2 fonds pour pizza. Étaler en couche finie la garniture pour pizza sur chaque fond. // 3. Ajouter la garniture de votre choix : champignons, poivrons, lardons, anchois, olives, et répartir la mozzarella. // 4. Cuire au four pendant 10 - 15 min. Chaque fond mesure approximativement 48 x 27 cm (taille gastronorme).
Dosαges :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	60 Jours
Mode de conservation du produit :	Conditions de conservation : à conserver au sec et à température ambiante. Une fois ouvert, mettre au froid et consommer dans les 2 jours. Peut être congelé.
Pays de Conditionnement :	Allemagne

## **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit prépαré <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1373kJ - 326kcal				
Matières grasses	7.1 g				
- dont acides gras saturés	0.8 g				
Glucides	54 g				
- dont sucres	1.4 g				
Fibres	3.3 g				
Protéines	9.9 g				
Sel	2.3 g				

<sup>\*</sup> Taille de la portion =

<sup>\*\*%</sup> d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)



Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI

Convient aux végétaliens : OUI Kasher: NON Halal:

Produit Biologique: NON
Produit ionisé : NON

## **INFORMATIONS LOGISTIQUES**

								_	POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8711100648666		KNORR CI PATE PIZZA 9,9KG					9,9	11	502	292	186	27,264624
CARTON			1 UC/ Ca				UC/ Cart						
COUCHE		6	CARTON	6		UC/ Che							
PALETTE	8712100681066	7	COUCHE	42	CARTON	42	UC/ Pal	415,8	489	1200	800	1452	1393,9

Code douanier: 19021990

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

UNILEVER France Food Solutions 20 rue des Deux Gares 92842 Rueil-Malmaison cedex Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Nous contacter: