

DR. OETKER

Pizza Perfettissima BBQ Pollo 6 stuks

EAN: 4001724054467 HE
Numéro d'article: 1-25-019200
TM: NL
4001724054474
PALLET



29cm pre-baked stone oven pizza with marinated chicken breast, barbecue sauce, and cheese, frozen.



Description

Pizza Perfettissima BBQ Pollo is a delicious pre-baked 29 cm stone oven pizza with marinated chicken breast, barbecue sauce, and mozzarella. Add this pizza to your menu and create an Italian pizza experience for your guests. The Pizza Perfettissima BBQ Pollo pizza requires about 4 minutes in the oven. For the best results, use a stone oven.

Origine

Pays d'origine: Allemagne

Nom légal: Stone baked pizza with marinated chicken breast, barbecue sauce and cheese, quick-frozen

Ingrédients

Ingrédients: TARWEBLOEM, 17% tomatenpuree, 12% MOZZARELLA KAAS, 10% gemarineerde kippenborst (kippenborst, gedroogde glucosestroop, suiker, aardappelzetmeel, zout, specerijen, maïszetmeel, knoflookpoeder, karamelsuiker, kruiden, aroma, verdikkingsmiddel (xanthaangom), rook), 7,6% barbecuesaus (water, suiker, tomatenpuree, brandewijnazijn, gemodificeerd zetmeel, zout, dextrose, karamelsuikerstroop, specerijen, voedingszuur (citroenzuur), rook), water, uien, raapzaadolie, zout, gist, suiker, olijfolie extra vierge, oregano, peper, basilicum. Kan bevatten: SOJA, MOSTERD.

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans	Non fourni
+	±	-	○
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	± noix de macadamia -
seigle	-	lait	+ céleri -
orge	-	fruits à coque	- moutarde ±
avoine	-	amande	- sésame -
épautre	-	noisette	- sulfites -
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeurs nutritionnelles

	Produit
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	886 / 210
Matières grasses	5.2 g
dont acides gras saturés	2 g
Glucides	30 g
dont sucres	4.5 g
Protéines	9.8 g
Sel	1.1 g

Marques de qualité et caractéristiques

Caractéristique	Est applicable	Réclamation sur l'étiquette
Contient du gluten	Oui	n/A
Contient du lactose	Oui	n/A
Contient du boeuf	Non	n/A
Contient du porc	Non	n/A
Végétalien	Non	n/A
Végétarien	Non	n/A

Préparation

Cuire au four

Steenoven: Haal de pizza uit de verpakking en bak in een voorverwarmde steenoven gedurende 4 – 5 minuten met een bovenwarmte van 320°C en een onderwarmte van 280°C.

Combi steamer

Combisteamer: Verwarm de combisteamer tot 250°C. Haal de pizza uit de verpakking en bak de pizza op een pizza tray gedurende 4 – 5 minuten op 230°C.

Conditions de stockage

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18°C	330 jour(s)
<i>Remarque: Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.</i>			
réception grossiste	congelé	-18°C	3 mois
<i>Remarque: Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.</i>			

Remarque générale pour toutes les conditions de stockage

Store at -18 °C. Do not refreeze after defrosting

Méthode de conservation

Mode d'emploi sur l'étiquette

Instructions de stockage sur l'étiquette

Store at -18 °C. Do not refreeze after defrosting

Type de date d'expiration

Emplacement de la date de péremption sur l'emballage

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 4001724054467 - Pizza Perfettissima BBQ Pollo 6 stuks

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	Pizza Perfettissima BBQ Pollo 6 stuks
Appelation courte	
EAN	4001724054467
Numéro d'article producteur	1-25-019200
Code Intrastat	19059080
Numéro CE	
Emballage (LxBxH)	carton (309mm x 169mm x 318mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	2.73 kg
Poids net	2.73 kg
Poids brut	3.079 kg
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	6 x 445 g
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H) euro palette (1200mm x 800mm x 1735mm)

Poids net 232.05 kg

Poids brut 286.728 kg

Nombre de cartons sur cette palette 85

Nombre de boîtes par couche 17

Nombre de couches par palette 5

Détails du contact

Dr. Oetker Professional

Antwoordnummer 7204, NL-3800 TE, Amersfoort

Customer Support:

🌐 www.oetker-professional.nl

✉ professional@oetker.nl

📞 033 451 79 00

Dernière mise à jour le 23 décembre 2025

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.