



Pinsa Romana Natural 260g

Varenummer: | EPD-nummer: 6646053 | GTIN: 03760392640358



PRODUSENT:
Marexim AS

VAREMERKE:
Fourneo

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

marexim.no

2 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Fourneo

Ingredienser

Hvetemel, vann, surdeig (vann, **hvetemel**, surdeigsstarter), rismel, rissemule, **soyamel**, extra virgin olivenolje, salt, fermentert **hvetemel**, gjær.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 010 kJ/ 241 kcal
Fett	2,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	46,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	6,70 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	6646053
GTIN	03760392640358
GTIN2	7031362014094
GTIN3	
Opprettet dato	18.12.2024
Oppdatert dato	18.12.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-24 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	120 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	2 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	2 dager

Tilberedning

Stekes

Pizza / steinovn: 3 - 4 min per pinsa ved 270 - 300°C. Oppbevares frossen ved -18°C. Når den er åpnet, oppbevares kjølt ved 0 - 4 °C og konsumeres innen 48 timer. Ikke frys etter tining. Blast / dampovn: 3 – 5 minutter ved 240°C, minimal vifteeffekt, 10 % luftfuktighet. Koketid er veiledende og kan variere avhengig av ovnstype, foretrukket stekehastighet eller bruk av pålegg. Bør ikke varmes opp på nytt.