



## Italiensk Pizzabunn u/saus 30cm, rå

Rett fra frys og inn i ovnen! Disse italienskinspirerte bunnene er produsert i Norge. De leveres frosne – med eller uten en ren og frisk pizzasaus. Bunnene trenger ikke å heve, og krever derfor ikke utstyr, plass eller særskilte bakekunnskaper for å kunne servere en fantastisk god italiensk pizza fra rå bunn. Tips: Disse bunnene kan altså stekes direkte fra frossen tilstand. Garneringen gjøres så raskt som mulig. Strø litt mel på arbeidsbordet og pizzaspaden ( gjerne en trespade) for å unngå at bunnen setter seg fast dersom den tiner litt/ slår seg under garneringen.

Varenummer: 1300 | EPD-nummer: 5306253 | GTIN: 07056950113003



**PRODUSENT:**  
SLÅTTO MARKETING AS

**VAREMERKE:**  
SLÅTTO

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

+47 232 88 400

[post@slatto.no](mailto:post@slatto.no)

[www.slatto.no/](http://www.slatto.no/)

**188 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra SLÅTTO**

## Ingredienser

**HVETEMEL**, vann, vegetabilsk fett (rapsolje), gjær, salt

## 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	818 kJ/ 196 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	38,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,80 g
Protein	7,30 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1300
EPD-nummer	5306253
GTIN	07056950113003
GTIN2	7056950213000
GTIN3	
Opprettet dato	03.05.2019
Oppdatert dato	09.06.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	210 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>