



## PIZZA ROYALE EN BANDE 560G

*Portionnable à volonté, cette recette incontournable peut être proposée en entrée ou en plat principal.*

Code de nomenclature douanière : 19059090

### Nos + Produits

- ▶ Une pâte traditionnelle et naturelle, comme à la maison.
- ▶ Une pâte aérée au bon goût de pain.
- ▶ Une recette classique et incontournable qui plaît au plus grand nombre.
- ▶ Un produit surgelé pour une conservation optimale des saveurs, textures et vitamines.



### INGRÉDIENTS MIS EN OEUVRE

Eau, farine de **blé**, jambon goût fumé 10,7% (jambon de porc, eau, dextrose, **lactose**, sirop de glucose, sel, arômes (et arôme de fumé), stabilisants : E 450 et E 451, antioxydant : E 316, conservateur : E 250), concentré de tomates, poivrons 5,3%, **emmental** 4%, préparation fromagère 4% (eau, **fromage** 1%, huile de palme, protéines de **lait**, amidon transformé, sel), champignons 3%, olives noires 3% (stabilisant : gluconate ferreux), huile de colza, amidon transformé, levure boulangère, dextrose, sel, sucre, huile d'olive, origan, arôme naturel (contient **lait**), extraits d'épices et aromates.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Nous attestons que tous les produits que nous fabriquons sont élaborés à partir de matières premières conventionnelles et que, en application des règlements OGM (CE N° 1829/2003 et 1830/2003 du 18 octobre 2003), aucune mention spécifique n'est à indiquer sur les étiquetages. Nous garantissons qu'aucun des ingrédients entrant dans la composition de nos recettes n'a subi de traitement ionisant.

**Traces possibles de poisson, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, œuf.**

44% de pâte et 56% de garniture

Pizza de 560g : 365 \* 125 mm

Produit sans entame



### PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

**Au four à air pulsé à 200° C** : Placer une ou plusieurs pizza dans le four préchauffé, à mi-hauteur sur une grille pour une pâte croustillante, sur une plaque pour une pâte moelleuse. En surveillant la cuisson, laisser chauffer :

Sans décongélation : 12 minutes environ

Avec décongélation en froid positif (24h max. à ° 4C) : 8 minutes environ



### CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.