



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

---

**Conservation :** Surgelé, -18°C

**Conditionnement :** Colis de 5.800 kg

**Liste des ingrédients :** FARINE DE BLÉ, eau, 16 % FROMAGE, 12 % Jambon rôti (porc, eau potable, sel, conservateur (nitrite de sodium), stabilisant (triphosphates, diphosphates), arôme, antioxydant (ascorbate de sodium, extrait de romarin), épices, extrait de sucre), tomate, agents boulangers (agents levants (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium), FARINE DE MALT DE BLÉ\*, LEVAIN DE BLÉ séché, émulsifiant (monoglycéride et diglycéride d'acides gras), sucre, GLUTEN DE BLÉ, levure de boulanger, huile de tournesol, sucre, sel de table iodé, Origan séché, maltodextrine, carottes, oignons, panais, ail, épices.

**Simple congélation :** Oui

**Pays de transformation :** Autriche

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 120

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 2,5%

## Conseils d'utilisation

---

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :**



**Pomona Suisse**  
groupe pomona

# Pizza Prosciutto 580G diamètre 30CM colis de 10 pièces P&B

Article : 256931

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
837	199	6	2.7	26	2.6		10	2.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.67

Type de matières grasses : Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	34.8	0	6	Colis	6		
Colis	5.8	6.24	1	Colis			
Palette	452.4	0	78	Colis	78		
Pièce unitaire	0.58	0	0.1	Colis			