



WAGNER SENSAZIONE CINQUE FORMAGGI



Het echte genieten voor de echte kaasliefhebber! Een pizza met knapperige bodem en vijf soorten kaas: zacht smeltende mozzarella, Emmentaler, milde Edammer, smaakvolle harde kaas en om hem af te maken een creme van blauwschimmelkaas. Natuurlijk op een unieke luchtige zuurdesembodem.

EENMAL WAGNER – ALTIJD WAGNER.

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel, gepelde gehakte tomaten (18%), Emmentaler (**melk**) (11%), water, Edammer (**melk**) (5%), mozzarella (**melk**) (5%), zuurdesem (3%) (water, **tarwemeel**, **roggemeel**), cottage cheese (**melk**), volle **melk**, harde kaas (**melk**) (2%), zout, extra olijfolie van de eerste persing (1%), gist, kruiden en specerijen, blauwe kaas (**melk**) (0,4%), koolzaadolie, suiker, moutmeel (**gerst**, **tarwe**), dextrose, stabilisator: guarpitmeel ; maïszetmeel, glucosestroop, **melkeiwitten**.

ALLERGENE:

Bevat mogelijk : VIS, SOJA, MOSTERD en SELDERIJ.

VOEDINGSWAARDEN:

	per 100 g	Per 170 g (1/2 Pizza)	per portie 340 g (1 Pizza)	% Referen- tie-inname* per 340 g
Energie	999 kJ 238 kcal	1699 kJ 404 kcal	3397 kJ 809 kcal	40 %
Vetten -waarvan verzadigde vetzuren	8,7 g 4,6 g	14,8 g 7,8 g	29,6 g 15,6 g	42 % 78 %
Koolhydraten -waarven suikers	26,6 g 3,3 g	45,3 g 5,7 g	90,6 g 11,3 g	35 % 13 %
Vezels	2,1 g	3,5 g	7,1 g	
Eiwitten	12,1 g	20,6 g	41,2 g	82 %
Zout	1,4 g	2,4 g	4,8 g	80 %

***Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal).**

De verpakking bevat 1 portie (340 g).

BEREIDINGSWIJZE:

1. De oven goed voorverwarmen.
2. De folie verwijderen.
3. De pizza op een rooster in het midden van de oven leggen.
4. De baktijd kan variëren al naargelang het type oven.

Boven-en onderwarmte 230°C, 11-13 min.

Hetelucht 210°C, 11-12 min.

Gasniveau 4-5, 11-13 min.