



## WAGNER SENSAZIONE MOZZARELLA



Geniet van de fijnste mozzarella en pittige provolone picante, zongerijpte tomaten, frisse kerstomaten en heerlijke Italiaanse kruiden als basilicum en oregano om de smaakbeleving compleet te maken.

EENMAAL WAGNER – ALTIJD WAGNER.

---

### INGREDIËNTEN:

**Tarwemeel**, kaas (**melk**) (22%) (mozzarella (**melk**), pikante provolone (**melk**)), gepelde gehakte tomaten (18%), kerstomaten (10%), water, zuurdesem (2%) (water, **tarwemeel**, **roggemeel**), extra olijfolie verkregen bij de eerste persing (1%), zout, kruiden en specerijen, gist, koolzaadolie, suiker, moutmeel (**gerst**, **tarwe**), dextrose, stabilisator: guarpitmeel; glucosestroop, maïszetmeel, erwteneiwit, **melkeiwitten**.

---

### ALLERGENE:

Bevat mogelijk : EI, VIS, LUPINE, SELDERIJ, MOSTERD EN SOJA.

## VOEDINGSWAARDEN:

	per 100 g	per portie 350 g (1 Pizza)	% Referen- tie-inname* per 350 g
<b>Energie</b>	919 kJ 219 kcal	3216 kJ 765 kcal	38 %
<b>Vetten</b> -waarvan verzadigde vetzuren	7,7 g 3,7 g	26,6 g 12,8 g	38 % 64 %
<b>Koolhydraten</b> -waarven suikers	25,8 g 3,3 g	90,4 g 11,7 g	35 % 13 %
<b>Vezels</b>	2,1 g	7,5 g	
<b>Eiwitten</b>	10,7 g	37,4 g	75 %
<b>Zout</b>	1,2 g	4,1 g	68 %

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

De verpakking bevat 1 portie (350 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.