



WAGNER SENSAZIONE SPECIALE



Geniet van onze Sensazione belegd met natuurgerijpte Edelsalami, fijn gekruide gekookte ham, lekkere kazen als Edammer en mozzarella, champignons, zongerijpte tomaten, afgerond met heerlijke lentekruiden-pesto.

EENMAAL WAGNER – ALTIJD WAGNER.

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel, gepelde gehakte tomaten (18%), kaas (**melk**) (13%) (edammer (**melk**), mozzarella (**melk**)), water, champignons (6%), salami (5%) (varkensvlees, zout, conserveermiddel: natriumnitriet; maltodextrine, specerijen (bevat: **mosterd**), dextrose, antioxidanten: natriumascorbaat, extracten van rozemarijn; specerijenextracten, rook), gekookte ham (5%) (varkensham, zout, conserveermiddel: natriumnitriet; dextrose, stabilisator: natriumcitraten; antioxidanten: natriumascorbaat, extracten van rozemarijn; specerijenextracten, rook), zuurdesem (2%) (water, **tarwemeel**, **roggemeel**), extra olijfolie verkregen bij de eerste persing (2%), kruiden en specerijen, zout, gist, plantaardige margarine (plantaardige vetten (palm, kokos) en oliën (koolzaad), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, voedingszuur: citroenzuur), gist, suiker, moutmeel (**gerst**, **tarwe**), dextrose, knoflook, stabilisator: guarpitmeel; citroensap, glucosestroop, **melkeiwitten**.

ALLERGENE:

Bevat mogelijk : EI, VIS, LUPINE, SELDERIJ en SOJA.

VOEDINGSWAARDEN:

	per 100 g	per portie 360 g (1 Pizza)	% Referen- tie-inname* per 360 g
Energie	928 kJ 221 kcal	3342 kJ 796 kcal	40 %
Vetten -waarvan verzadigde vetzuren	8,3 g 3,2 g	30,0 g 11,6 g	43 % 58 %
Koolhydraten -waarven suikers	25,2 g 3,2 g	90,6 g 11,6 g	35 % 13 %
Vezels	2,1 g	7,4 g	
Eiwitten	10,3 g	37,1 g	74 %
Zout	1,4 g	4,9 g	82 %

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

De verpakking bevat 1 portie (360 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, 10-11 min.

Hetelucht 210°C, 10-11 min.