



16.04.2018

PRODUKTDATENBLATT

SCHINKEN-KÄSESTANGE 70 g TIEFGEFROREN, VORGEGÄRT

Artikelnr.: 11267



Produktbeschreibung

Salziges Blätterteiggebäck mit einer Füllung aus gehacktem Räucherschinken und Käsecreme.

Zubereitungsvorschlag

Auf geöltem Backblech oder auf Backpapier, bei hoher Feuchtigkeit oder bei Zimmertemperatur für 30-35 Minuten auftauen lassen, anschließend bei 190-200 °C für 11-13 Minuten backen. Zu Beginn des Backens wird empfohlen, das Anbacken mit Dampf durchzuführen.

Zutaten

WEIZENMEHL, Füllung aus Schinken und Käsecreme (26 %) (geräucherter-gekochter Schweineschinken (30 %) [Keule, Schulter, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Emulgatoren (Triphosphate, Diphosphate), Stärke, Verdickungsmittel (Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Xanthangummi), Antioxidationsmittel (Natriumisoascorbat), Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (Natriumferrocyanid), Geliermittel (Kaliumchlorid)], Natur-STREICHKÄSE (18 %), Trinkwasser, geräucherter, fetter Schmelzkäse (10 %) [KÄSE, Trinkwasser, BUTTER, Emulgiersalze (Polyphosphate, Natriumphosphate), Emulgator (Natriumcitrate), MagerMILCHPULVER, MOLKENPULVER, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat)], halbfetter Molkekäse (9 %) [KÄSEMOLKE, Säureregulator (Milchsäure)], HalbfettKÄSE (8%), Bechamel-Basispulver [modifizierte Kartoffelstärke, Reisflockenmehl, Palmfett, MagerMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Stabilisatoren (Natriumalginat, Calciumalginat, Natriumphosphate, Diphosphate), Säureregulatoren (Calciumlactat, Calciumcitrate)], WEIZENGRIEß, Maisstärke, VollMILCHPULVER, Zwiebeln, modifizierte Stärke (acetyliertes Distärkephosphat), Speisesalz, gemahlener schwarzer Pfeffer], Margarine [Pflanzenöle und Fette (Palme), Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Trinkwasser, HalbfettKÄSE, FLÜSSIGEI, Kristallzucker, Hefe, Mischung aus der Backindustrie [WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin), Stabilisatoren (Guarmehl Natrium-Carboxymethylcellulose), Kristallzucker, Trennmittel (Calciumphosphate), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)], Speisesalz, Tafelessig, Mischung aus der Backindustrie [Pflanzenfette (Palme), Palmkerne in variablen Anteilen), Rapsöl, Kristallzucker, Trinkwasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)]

Produktdaten	
Rohgewicht (g)	70
Gewicht zubereitet (g)	60-65
Maße (cm*cm)	12*4
Gefroren bei -18 °C	183 Tage
Zubereitet mindestens halt	12 Stunden
Zollposition	19 059 080
MwSt.	18%

Logistische Daten	
Stück / Karton	50
Karton/Palette	99
Bruttogewicht Karton (kg)	3,8
Gewicht Palette (kg)	405
Produkt EAN-Code	5 999 505 832 672
Karton EAN-Code	variabel
Karton Maße (cm*cm*cm)	38*24,5*13,5

Nährstofftabelle		
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		%RI*
Energiewert kJ /	1233/296	15
Fett	17,9	26
davon gesättigte Fettsäuren	10,1	51
Kohlenhydrate	24,1	9
davon Zucker	3,1	3
Eiweiß	8,5	17
Salz	1,29	22
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)		

Allergene

Achtung! Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo auch Milch, Ei, Senf, Sesamkörner, Soja, Haselnüsse, Nüsse und ihre Folgeprodukte verarbeitet werden.

Lagerung und Lieferung

Lager- und Liefertemperatur: -18 °C.

Wichtiger Hinweis

Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren! Wir bestätigen, dass die Produkte von Tatár Pékség Kft. frei von gentechnisch veränderten Zutaten sind und auch ohne deren Hilfe hergestellt werden (GVO-frei). Gehalt an Transfettsäuren: < 2 g / 100 g Fett.