



GYORSFAGYASZTOTT KÉSZRE NYÚJTOTT LEVELES TÉSZTALAP 4 x 125 g

Cikkszám: 11307



Leírás

Élesztő nélküli leveles tészta, sós és édes aprósütemény, valamint rétes és krémes lap készíthető belőle.

Felhasználási javaslat

A kívánt mennyiségű gyorsfagyasztott tésztalapot a tasakból kivéve szobahőmérsékleten hagyjuk felengedni. Készíthetünk belőle megsózva sajtos rudat, pogácsát vagy sózás nélkül krémes lapot és egyéb aprósüteményeket.

A tészta lisztezhető, de tovább nem hajtogatható !

Sütés: Az elkészített süteményeket forró sütőben kb. 220- 230°C- on aranybarnára sütjük. Töltetlen tészta esetén a sütési idő (pogácsa, sajtos rúd) kb. 12 perc, töltött tészta esetén (táskák) kb. 15 perc.

Összetevők

BÚZALISZT, margarin [növényi zsír (pálma), ivóvíz, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), savanyúságot szabályozó anyagok (citromsav, nátrium-citrátok), étkezési só], ivóvíz, étkezési só, ételectet

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	4 x 125
Méret (cm x cm)	17 x 11
Eltarthatóság fagyasztva -18°C-on tárolva	548 nap
Eltarthatóság elkészítve	12 óra
Vámtarifaszám	19059090
ÁFA	18%

Logisztikai adatok	
Csomag / karton	14
Karton / raklap	99
Karton bruttó tömege (kg)	7,2
Raklap tömeg (kg)	718
Termék EAN kód	5 999 505 833 075
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	38*24,5*13,5

Tápanyagtáblázat		
Átlagos tápérték 100 g termékben		%RI*
Energia kJ / kcal	1519 / 364	18
Zsír	20,4 g	29
amelyből telített zsírsavak	11,5 g	58
Szénhidrát	38,4 g	15
amelyből cukrok	3,7 g	4
Fehérje	5,8 g	12
Só	0,61 g	10
* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ / 2000 kcal)		

Allergének

Figyelem! A termék olyan üzemből készül, ahol tej, tojás, mustár, szezámmag, szója, mogyoró, diófélék vagy azok származékai is feldolgozásra kerülnek.

Tárolás és szállítás

Tárolási és szállítási hőmérséklet -18°C.

Fontos tudnivaló

A felengedett terméket újra fagyasztani Tilos!

Igazoljuk, hogy a Tatár Pékség Kft. által felhasznált alapanyagok, és az általunk gyártott termékek génmanipuláció (GMO) mentesek. Transzzsír tartalom: < 2 g / 100 g zsír.