



## GYORSFAGYASZTOTT LEVELES TÉSZTA 6 x 2 kg

Cikkszám: 11310



### Leírás

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

### Felhasználási javaslat

A gyorsfagyasztott tésztaalapot szobahőmérsékleten hagyjuk felengedni. A szükséges vastagságúra kinyújtva 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-citrát), étkezési só], ivóvíz, étkezési só, ételectet

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	6 x 2 kg
Tömeg elkészítve (g)	-
Méret (cm x cm)	-
Eltarthatóság fagyasztva -18°C-on tárolva	549 nap
Eltarthatóság elkészítve	12 óra
Vámtarifaszám	19 059 090
ÁFA	18%

Logisztikai adatok	
db / karton	6 x 2 kg
Karton / raklap	72
Karton bruttó tömege (kg)	12,3
Raklap tömege (kg)	911
Termék EAN kód	5 999 505 833 105
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	38*24,5*18,5

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. Transzsav tartalom: < 2 g / 100 g zsír.