

GYORSFAGYASZTOTT SAJTOS RÚD

Cikkszám: 11351



Leírás

Köménymaggal és reszelt sajttal szórt leveles tésztából készült sós rúd.

Felhasználási javaslat

Olajozott sütőlemezen, vagy sütőpapíron, páradús kelesztőben 35-40°C-on, 30-35 perc alatt felengedtetjük, majd 220°C-ra előmelegített sütőben 200°C-on 12-13 percig sütjük. A sütés elején gőzzel telített sütőtér ajánlatos.

Összetevők

BÚZALISZT, margarin [növényi zsír (pálma), ivóvíz, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), savanyúságot szabályozó anyagok (citromsav, nátrium-citrátok), étkezési só], ivóvíz, félzsíros SAJT (5,5%), TOJÁSLÉ, étkezési só, ételecet, köménymag

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	100
Tömeg elkészítve (g)	89-93
Méret (cm x cm)	22*6
Eltarthatóság fagyasztva -18°C-on tárolva	366 nap
Eltarthatóság elkészítve	12 óra
Vámtarifaszám	19 059 090
ÁFA	18%

Logisztikai adatok	
db / karton	50
Karton / raklap	99
Karton bruttó tömege (kg)	5,3
Raklap tömege (kg)	550
Termék EAN kód	5 999 505 833 518
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	38*24,5*13,5

Tápanyagtáblázat		
Átlagos tápérték 100 g termékben		%RI*
Energia kJ / kcal	1484 / 358	18
Zsír	23,2 g	33
amelyből telített zsírsavak	12,8 g	64
Szénhidrát	29,7 g	11
amelyből cukrok	0,1 g	0
Fehérje	6,0 g	12
Só	0,97 g	16
* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ / 2000 kcal)		

Allergének

Figyelem! A termék olyan üzemben 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. Transzszsír tartalom: < 2 g / 100 g zsír.