

**BARBECUE-SECHSECK 75 g
TIEFGEFROREN, VORGEGÄRT**

Artikelnr.: 11358



Produktbeschreibung

Salziges Blätterteiggebäck in Sechseckform mit Barbecue-Füllung.

Zubereitungsvorschlag

Auf geöltem Backblech oder auf Backpapier, bei hoher Feuchtigkeit für 30-35 Minuten auftauen lassen, anschließend bei 190-200°C für 14-16 Minuten backen. Zu Beginn des Backens wird empfohlen, das Anbacken mit Dampf durchzuführen.

Zutaten

WEIZENMEHL, Margarine [Pflanzenöle und Fette (Palme), Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Barbecue-Füllung (18 %) {gehacktes Schweinefleisch, Trinkwasser, konzentriertes Tomatenmark, Kristallzucker, Sonnenblumenöl, Zwiebelwürfel, Bechamel-Basispulver [modifizierte Kartoffelstärke, Reisflockenmehl, Palmfett, MagerMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Stabilisatoren (Natriumalginate, Calciumalginate, Natriumphosphate, Diphosphate), Säureregulatoren (Calciumlactat, Calciumcitrate)], Barbecue-Gewürzmischung 2,5 % (enthält SENF), gehackter Knoblauch, mit Zitronengeschmack [Zitronensaft 50 % (Zitronensaft aus Konzentrat), Trinkwasser, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromastoffe, Konservierungsstoffe (Kaliumsorbat), Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose, Gummi arabicum, Glycerinester aus Wurzelharz), Farbstoffe (Carotine), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Kaliummetabisulfit), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)], Aroma}, Trinkwasser, Körnermischung zum Streuen [SESAMKÖRNER, Leinsamen, Salz, geröstetes WEIZENMEHL], FLÜSSIGE, Hefe, Kristallzucker, Mischung aus der Backindustrie [WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin), Stabilisatoren (Guarkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose), Kristallzucker, Trennmittel (Calciumphosphate), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)], Speisesalz, Mischung aus der Backindustrie [Pflanzenfette (Palme, Palmkerne in variablen Anteilen), Rapsöl, Kristallzucker, Trinkwasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)]

| Produktdaten | |
|--|------------|
| Rohgewicht (g) | 75 |
| Gewicht zubereitet (g) | 67 |
| Verhältnis Teig/Füllung | 60 / 15 |
| Gefroren bei -18 °C mindestens haltbar bis | 183 Tage |
| Zubereitet mindestens haltbar bis | 12 Stunden |
| Zollposition | 19 059 080 |
| MwSt. | 18% |

| Logistische Daten | |
|---------------------------|-----------------|
| Stück / Karton | 50 |
| Karton/Palette | 72 |
| Bruttogewicht Karton (kg) | 4,15 |
| Gewicht Palette (kg) | 325 |
| Produkt EAN-Code | 599 950 583 358 |
| Karton EAN-Code | variabel |
| Karton Maße (cm*cm*cm) | 38*24,5*18,5 |

| Nährstofftabelle | | |
|--|----------|------|
| Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g | | %RI* |
| Energiewert (kJ / kcal) | 1431/344 | 17 |
| Fett (g) | 21,3 | 30 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9,9 | 50 |
| Kohlenhydrate (g) | 28,1 | 11 |
| davon Zucker (g) | 3,5 | 4 |
| Eiweiß (g) | 8,2 | 16 |
| Salz (g) | 1,14 | 19 |
| * 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.