

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

Artikelnr.: 11362



**Produktbeschreibung**

Blätterteiggebäck in Sechseckform mit einer Füllung aus Bolognese-Soße.

**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)], Füllung mit Bolognese-Geschmack (18 %) {Letscho-Wurst [Schweinefleisch (50 %), Fabrikschinken, Trinkwasser, Schweineschwarte, mechanisch vom Knochen abgetrenntes Geflügelfleisch, Gewürzmischung (Maisstärke, SOJAMEHL, Dextrose, Stabilisator (Polyphosphate), Gewürzpaprikapulver, Kräuteröle, Antioxidationsmittel (Natriumisoascorbat), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Farbstoffe (Karminsäure)) Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit))], Ketchup [Trinkwasser, konzentriertes Tomatenmark, Kristallzucker, modifizierte Stärke, Tafelessig, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsstoff (Natriumbenzoat), Aroma], HalbfettKÄSE, konzentriertes Tomatenmark (5,6 %), Zwiebelwürfel, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze, gehackter Knoblauch, geriebener Oregano, gemahlener schwarzer Pfeffer, geriebenes Basilikum.}, Trinkwasser, HalbfettKÄSE, FLÜSSIGEI, 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)]

<b>Produktdaten</b>	
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%

<b>Logistische Daten</b>	
Stück / Karton	50
Karton/Palette	72
Bruttogewicht Karton (kg)	4,15
Gewicht Palette (kg)	325
Produkt EAN-Code	5 999 505 833 624
Karton EAN-Code	variabel
Karton Maße (cm*cm*cm)	38*24,5*18,5

<b>Nährstofftabelle</b>		
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		%RI*
Energiewert (kJ / kcal)	1339 / 322	16
Fett (g)	20,0	29
davon gesättigte Fettsäuren	10,6	53
Kohlenhydrate (g)	27,7	11
davon Zucker (g)	2,8	3
Eiweiß (g)	6,9	14
Salz (g)	1,07	18
* 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.**