

## TERMÉKLAP

### GYORSFAGYASZTOTT, ELŐKELESZTETT SONKÁS-SAJTKRÉMES RÚD 70 g

Cikkszám: 11267



#### Leírás

Leveles tésztából készült, darált füstölt sonkával és sajtkrémmel töltött sós sütemény.

#### Felhasználási javaslat

Olajozott sütőlemezen, vagy sütőpapíron, páradús légterben, vagy szobahőmérsékleten 30-35 perc alatt felengedtetjük, majd 190-200 °C-on 11-13 percig sütjük. A sütés elején gőzzel telített sütőtér ajánlatos.

#### Összetevők

BÚZALISZT, sonkás-sajtkrém töltelék (26%) {füstölt-főtt sertés sonka (30%) [comb, lapocka, ivóvíz, étkezési só, dextróz, emulgeálószer (trifoszfátok, difoszfátok), keményítő, sűrítő anyagok (karragén, szentjánoskenyér liszt, xantán-gumi), antioxidáns (nátrium-eritroaszorbát), ízfokozó (nátrium-glutamát), tartósítószer (nátrium-nitrit), csomósodást gátló anyag (nátrium-ferrocianid), zselésítő anyag (kálium-klorid)], natúr KRÉMSAJT (18%), ivóvíz, füstölt zsíros ömlesztett sajt (10%) [SAJTOK, ivóvíz, VAJ, emulgeáló sók (polifoszfátok, nátrium-foszfátok), emulgeálószer (nátrium-citrátok), sovány TEJPOR, TEJSAVÓPOR, étkezési só, savanyúságot szabályozó anyag (citromsav), tartósítószer (kálium-szorbát)], félzsíros savósajt (9%) [SAJTSAVÓ, savanyúságot szabályozó anyag (tejsav)], félzsíros SAJT (8%), bechamel alappor [módosított burgonyakeményítő, rizspehelyliszt, pálmazsír, sovány TEJPOR, étkezési só, BÚZAFEHÉRJE, stabilizátorok (nátrium-alginát, kalcium-alginát, nátrium-foszfátok, difoszfátok), savanyúságot szabályozó anyagok (kalcium-laktát, kalcium-citrátok)], BÚZADARA, kukorica keményítő, teljes TEJPOR, vöröshagyma, módosított keményítő (acetilézett-dikeményítő-foszfát), étkezési só, őrölt feketebors}, margarin [növényi zsír (pálma), ivóvíz, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), savanyúságot szabályozó anyagok (citromsav, nátrium-citrát), étkezési só], ivóvíz, félzsíros SAJT, TOJÁSLÉ, kristálycukor, élesztő, sütőipari keverék [BÚZAGLUTÉN, BÚZAMALÁTALISZT, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil borkósavészterei, repcelecitin), stabilizátor (guarliszt, nátrium-karboxi-metil-cellulóz), kristálycukor, csomósodást gátló anyag (kalcium-foszfátok), lisztkezelőszer (aszorbinsav)], étkezési só, ételect, sütőipari keverék [növényi zsírok (pálma, pálmamag változó arányban), repceolaj, kristálycukor, ivóvíz, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei)]

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	70
Tömeg elkészítve (g)	60-65
Méret (cm*cm)	12*4
Eltarthatóság fagyaszttva	183 nap
Eltarthatóság elkészítve	12 óra
Vámtarifaszám	19 059 080
ÁFA	18%

Logisztikai adatok	
db / karton	50
Karton / raklap	99
Karton bruttó tömege (kg)	3,8
Raklap tömeg (kg)	405
Termék EAN kód	5 999 505 832 672
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	38*24,5*13,5

Tápanyagtáblázat		
Átlagos tápérték 100 g termékben		%RI*
Energia kJ / kcal	1233/296	15
Zsír	17,9	26
amelyből telített zsírsavak	10,1	51
Szénhidrát	24,1	9
amelyből cukrok	3,1	3
Fehérje	8,5	17
Só	1,29	22
* 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. Transzzsírsav tartalom: < 2 g / 100 g zsír.