



**BLÄTTERTEIGSCHEIBEN 4 x  
TIEFGEFROREN, FERTIG AUSGEROLLT 125 g**

ArtikelNr.: 11307



**Produktbeschreibung**

Blätterteig ohne Hefe, zum Backen von salzigem und süßem Kleingebäck; Auch für die Herstellung von Böden für Strudel und Cremeschnitte geeignet.

**Zubereitungsvorschlag**

Die gewünschte Menge an tiefgefrorenen Teigscheiben aus dem Beutel nehmen und den Teig bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Geeignet - mit Zusatz von Salz - zum Backen von Käsestangen, Pogatschen oder - ohne Zusatz von Salz - für die Herstellung von Teigböden für Cremeschnitte und anderes Kleingebäck.

Dem Teig kann Mehl zugefügt werden, aber er darf nicht mehr gefaltet werden.

Backen: Das zubereitete Gebäck im heißen Ofen bei ca. 220-230 °C goldbraun backen. Bei nicht gefüllten Teigwaren beträgt die Backzeit

**Zutaten**

WEIZENMEHL, Margarine [Pflanzenöle und Fette (Palme), Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Trinkwasser, Speisesalz, Tafelessig

<b>Produktdaten</b>	
Rohgewicht (g)	4 x 125
Maße (cm x cm)	17 x 11
Gefroren bei -18 °C mindestens haltbar bis	549 nap
Zubereitet mindestens haltbar bis	12 Stunden
Zollposition	19059080
MwSt.	18 %

<b>Logistische Daten</b>	
Packung / Karton	14
Karton/Palette	99
Bruttogewicht Karton (kg)	7,2
Gewicht Palette (kg)	718
Produkt EAN-Code	5 999 505 833 075
Karton EAN-Code	variabel
Karton Maße (cm*cm*cm)	38*24,5*13,5

<b>Nährstofftabelle</b>		
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		%RI*
Energiewert kJ / kcal	1646 / 395	20
Fett	25,1 g	36
davon gesättigte Fettsäuren	11,5 g	58
Kohlenhydrate	35,2 g	14
davon Zucker	1,5 g	2
Eiweiß	5,9 g	12
Salz	0,65 g	11
* 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.