

KÄSESTANGE TIEFGEFROREN

ArtikelNr.: 11351



Produktbeschreibung

Salzige Stange aus Blätterteig mit Kümmelkernen und geriebenem Käse bestreut.

Zubereitungsvorschlag

Auf geöltem Backblech oder auf Backpapier, bei hoher Feuchtigkeit oder bei Zimmertemperatur 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)], Trinkwasser, HalbfettKÄSE (5,5 %), FLÜSSIGEI, Speisesalz, Tafellessig, Kümmelkerne

Produktdaten	
Rohgewicht (g)	100
Gewicht zubereitet (g)	89-93
Maße (cm x cm)	22*6
Gefroren bei -18 °C mindestens haltbar bis	366 Tage
Zubereitet mindestens haltbar bis	12 Stunden
Zollposition	19 059 080
MwSt.	18%

Logistische Daten	
Stück / Karton	50
Karton/Palette	99
Bruttogewicht Karton (kg)	5,3
Gewicht Palette (kg)	550
Produkt EAN-Code	5 999 505 833 518
Karton EAN-Code	variabel
Karton Maße (cm*cm*cm)	38*24,5*13,5

Nährstofftabelle		
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt		%RI*
Energiewert kJ / kcal	1484 / 358	18
Fett	23,2 g	33
davon gesättigte Fettsäuren	12,8 g	64
Kohlenhydrate	29,7 g	11
davon Zucker	0,1 g	0
Eiweiß	6,0 g	12
Salz	0,97 g	16
* 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.