



## GYORSFAGYASZTOTT ERDEI GYÜMÖLCCSEL TÖLTÖTT LINZERGOLYÓ

Cikkszám: 11751



### Leírás

Linzer tésztából készült sütemény, erdei gyümölccsel töltve.

### Felhasználási javaslat

Olajozott sütőlemezen, vagy sütőpapíron, szobahőmérsékleten 15-20 perc alatt felengedtetjük, majd 175-185°C-on 11-13 percig sütjük.

### Összetevők

BÚZALISZT, margarin [növényi zsírok és olajok (pálma, repce, napraforgó változó arányban), teljes mértékben hidrogénezett növényi zsír (kókusz), ivóvíz, savanyú TEJ, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei, lecitin), étkezési só, aroma, étkezési sav (citromsav), tartósítószer (kálium-szorbát), színezék (karotinok), A vitamin, B vitamin], porcukor, erdei gyümölcs keverék (10%) [piros ribizli, fekete ribizli, szeder, eper változó arányban], kristálycukor, vanillincukor [kristálycukor, aroma], TOJÁSLÉ, módosított keményítő, étkezési só, aroma

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	30
Tömeg elkészítve (g)	25-28
Tészta / töltelék arány (g)	26 / 4
Eltarthatóság fagyasztva -18°C-on tárolva	365 nap
Eltarthatóság elkészítve	12 óra
Vámtarifaszám	19 059 070
ÁFA	18%

Logisztikai adatok	
kg / karton	7
Karton / raklap	99
Karton bruttó tömege (kg)	7,3
Raklap tömege (kg)	748
Termék EAN kód	5 999 505 837 516
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	24,5*13,5*38

Tápanyag táblázat		
Átlagos tápérték 100 g termékben		%RI*
Energia kJ / kcal	1662 / 397	20
Zsír	18,5 g	26
amelyből telített zsírsavak	11,5 g	58
Szénhidrát	51,7 g	20
amelyből cukrok	23,8 g	26
Fehérje	4,7 g	9
Só	0,25 g	4
* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ / 2000 kcal)		

### Allergének

Figyelem! A termék olyan üzemben készül, ahol tej, tojás, mustár, szezám, 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. Transzzsír tartalom: < 2 g / 100 g zsír.