

NÉMETPÉK GYORSFAGYASZTOTT KOLOZSVÁRI CSAVART

120 g

Cikkszám:12127

Leírás

Kolozsvári szalonnával töltött, gyorsfagyasztott leveles tészta, kelesztés nélküli



Felhasználási javaslat

A süteményeket 25-30perc alatt 45-50 °C-on megkelesztjük. Előmelegített sütőben 200-210 °C-on 15-20 perc alatt készre sütjük. Sütés előtt KELESZTÉST IGÉNYEL!

Összetevők

BÚZAliszt, víz, margarin – húzó (növényi zsírok, növényi olajok (pálma-, repce-, napraforgó változó arányban), ivóvíz, étkezési só, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei, étkezési sav: citromsav, aroma, színezék: karotin), kolozsvári szalonna (sertés császárszalonna, nitrites pécsó, pác, stabilizátor (diofoszfátok, trifoszfátok, xantán-gumi, szentjánoskenyir, liszt), ízfokozók: nátrium-glutamát, antioxidáns: nátrium-aszkorbát), margarin-sütő (növényi olajok és zsírok(pálma-,repce-,napraforgó változó arányban), ivóvíz, étkezési só, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei, étkezési sav: citromsav, aroma, színezék: karotin), élesztő, vákumsó, sovány TEJpor, vitális BÚZAglutén, sütőipari adalékanyag (BÚZAglutén, BÚZAliszt, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei, lisztkezelőszer: aszkorbinsav, enzimek), cukor, étolaj (napraforgó)

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	120
Tömeg elkészítve (g)	
Méret (cm x cm)	17x4
Eltarthatóság fagyaszttva -18°C-on tárolva	6 hónap
Eltarthatóság elkészítve	
Vámtarifaszám	1 905 960
ÁFA	18%

Logisztikai adatok	
db / karton	25
Karton / raklap	81
Karton bruttó tömege (kg)	4,1
Raklap tömeg (kg)	250
Termék EAN kód	5 998 749 700 266
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	37,7*26*11,5

Tápanyagtáblázat		
Átlagos tápérték 100 g termékben		%RI*
Energia (kJ / kcal)	1550/378	18
Zsír (g)	24,3	35
amelyből telített zsírsavak (g)	6,0	30
Szénhidrát (g)	29,3	11
amelyből cukrok (g)	0,70	1
Fehérje (g)	6,0	12
Só (g)	0,90	15
* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ / 2000 kcal)		

Allergének

Tárolás és szállítás

Tárolási és szállítási hőmérséklet -18°C.

Fontos tudnivaló

A felengedett terméket újra fagyasztani Tilos!