



**LA LORRAINE
FRANCIA BAGETT 120 G**

Cikkszám: 12198



Leírás

A 120 grammos francia félbagett egy elősütött, gyorsfagyasztott péktermék.

Felhasználási javaslat

Felolvasztás:: javasolt felolvasztási idő 20-30 perc 20-25°C hőmérsékleten.Sütés: 7-10 percig 210 °C hőmérsékleten.Hűtés: a terméket hagyja kihűlni fogyasztás előtt.

Összetevők

Fehér BÚZliszt, víz, élesztő, jódozott só, kukoricakeményítő, emulgeálószer :zsírsavak mono- és digliceridjeinek borkősav-észterei, lisztkezelőszer:ciszteín.

Termék adatok		
Nyers tömeg (g)		120
Tömeg sütés után (g)		108
Méret (cm)		27x17,5
Eltarthatóság fagyasztva -18 °C-on tárolva		12 hónap
Eltarthatóság elkészítve		24 óra
Vámtarifaszám		19 059 090
ÁFA		18%
Tápnyagtáblázat		
Átlagos tápérték adatok 100 g termékre vonatkozóan		%RI*
Energia kJ / kcal	1032/247	12
Zsír	1,09	2
amelyből telített zsírsavak	0,19	1
szénhidrát	51,16	20
amelyből cukrok	1,039	1
Fehérje	7,29	15
Só	1,31	22
* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ / 2000 kcal)		

Logisztikai adatok	
Db / karton	55
Karton / raklap	32
Karton bruttó tömege (kg)	7,1
Raklap tömeg (kg)	
Termék EAN kód	5 941 878 400 026
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	59,5*39,5*21,7

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 újrafagyasztani Tilos!