



LÍSTKOVÉ CESTO, RÝCHLOZMRAZENÉ 6 x 2 kg

Tovarové číslo: 11310



Popis

Lístkové cesto bez droždia na sladké a slané drobné pečivo, resp. závin či krémeš.

Návod na prípravu

Požadované množstvo rýchlozmrazeného cesta vyberte zo sáčku a nechajte rozmraziť pri izbovej teplote. Vyvaľkaním na potrebnú hrúbku môžeme z neho pripraviť slané syrové šťangle, pagáče, alebo bez solenia pláty na prípravu krémeša, či iné drobné pečivá.

K cestu môžete pridať múku, ďalej ho však neprekładajte!

Pečenie: Pripravené pečivo pečieme v horúcej rúre pri cca 220-230°C do zlata. V prípade neplneného cesta (pagáče, syrové tyčinky) trvá pečenie cca 12 minút, pri plnených pečivách (taštičky) cca 15 minút.

Zloženie

PŠENIČNÁ MÚKA, margarín [rastlinné oleje a tuky (palmový), pitná voda, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselín), regulátory kyslosti (kyselina citrónová, citrát sodný), jedlá soľ], pitná voda, kuchynská soľ, kuchynský ocot

Údaje produktu	
Hmotnosť v surovom stave	6 x 2 kg
Hmotnosť po príprave (g)	-
Rozmery (cm*cm)	-
Trvanlivosť v mrazenom stave pri teplote -18°C	549 dní
Trvanlivosť po príprave	12 hodín
Číslo colnej tarify	19059080
DPH	20%

Logistické údaje	
Balík / kartón	6 x 2 kg
Kartón / paleta	72
Brutto hmotnosť kartónu (kg)	12,3
Hmotnosť palety (kg)	911
EAN kód produktu	5 999 505 833 105
EAN kód kartónu	premenlivý
Rozmery kartónu (cm*cm*cm)	38*24,5*18,5

Tabuľka výživových hodnôt		
Priemerná výživová hodnota v 100 g výrobku		%RI*
Energetická hodnota kJ /	1646 / 395	20
Tuky	25,1 g	36
z toho nasýtené mastné kyseliny	11,5 g	58
Sacharidy	35,2 g	14
z toho cukry	1,5 g	2
Bielkoviny	5,9 g	12
Soľ	0,65 g	11

* Referenčná hodnota príjmu pre priemernú dospelú osobu (8400 kJ / 2000 kcal)

Alergény

Pozor! Produkt bol vyrobený v závode, ktorý spracováva aj mlieko, vajcia, horčicu, sezamové semienka, sóju, orechy a ich deriváty.

Skladovanie a preprava

Teplota pri skladovaní a preprave -18 °C.

Dôležitá informácia

Rozmrazený výrobok nikdy znovu nezmrazujte!

Obsah transmastných kyselín: < 2 g / 100 g tuku.