

HLBOKOZMRAZENÝ, PREDKYSNUTÝ JAHODOVO-ČOKOLÁDOVÝ PLETENEC

Tovarové číslo: 11323



Popis

Sladké pečivo z lístkového cesta plnené jahodami a kakaovým krémom.

Návod na prípravu

Cesto necháme 30-35 minút rozmrazovať na olejom vymastenom plechu alebo papieri na pečenie vo vlhkom prostredí alebo pri izbovej teplote, následne pečieme 14-16 minút pri teplote 190-200 °C.

Na začiatku pečenia sa odporúča mať ohrevný priestor naplnený parou.

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], jahodová plnka (14%) {jahody (51%), krém smotanovej chuti [pitná voda, kryštálový cukor, glukózový a fruktózový sirup, modifikovaný škrob, stabilizátory (celulóza, karboxymetylcelulóza), palmový tuk, jedlá soľ, konzervačná látka (sorban draselný), farbivo (oxid titaničitý), aróma, regulátory kyslosti (kyselina citrónová, citrát tridraselný)], modifikovaný škrob, aróma}, čokoládový krém (14%) [pitná voda, glukózovo-fruktózový sirup, kryštálový cukor, čokoládová poleva (7%) (kakaová hmota, kryštálový cukor, kakaové maslo, emulgátor (SÓJOVÝ lecitín), aróma), modifikovaný škrob, odtučnený kakaový prášok (4%), mliečna SRVÁTKA, rastlinný olej (kokosový), stabilizátory (celulóza, karboxymetylcelulóza), jedlá soľ, konzervačná látka (sorban draselný), aróma, potravinárske kyseliny (kyselina citrónová, citran draselný)], pitná voda, TEKUTÉ VAJČIA, kryštálový cukor, droždie, pekárka zmes [PŠENIČNÝ LEPOK, MÚKA ZO PŠENIČNÉHO SLADU, emulgačné činidlá (estery mono- a diglyceridov mastných kyselín s kyselinou mono- a diacetylvinnou, repkový lecitín), stabilizátory (guarová múka, sodná soľ karboxymetylcelulózy), kryštálový cukor, protihrdkovacia látka (fosforečnan vápenatý), múku upravujúca látka (kyselina askorbová)], jedlá soľ, pekárka zmes [rastlinné tuky (palmový, palmové jadrá v premenlivom pomere), repkový olej, kryštálový cukor, pitná voda, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselín)]

Udaje produktu	
Hmotnosť v surovom stave (g)	100
Hmotnosť po príprave (g)	90
Rozmery (cm × cm)	11,5*6
Trvanlivosť v mrazenom stave pri teplote -18 °C	275 dní
Trvanlivosť po príprave	12 hodín
Číslo colnej tarify	19 059 070
DPH	20%

Logistické údaje	
ks/kartón	36
Kartón/paleta	72
Brutto hmotnosť kartónu (kg)	3,9
Hmotnosť palety (kg)	306
EAN kód produktu	5 999 505 833 235
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/kcal	1253 / 298	15
Tuky	15,7 g	23
z toho nasýtené mastné kyseliny	8,7 g	44
Sacharidy	32,0 g	12
z toho cukry	12,0 g	13
Bielkoviny	5,6 g	11
Soľ	0,7 g	12

* 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 nezmrázajte!

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