

**GYORSFAGYASZTOTT, ELŐKELESZTETT
MÁKOS ROLÁD 100g**

Cikkszám: 11372



Leírás

Mákos krémmel töltött pozsonyi tésztából készült sütemény.

Felhasználási javaslat

Olajozott sütőlemezen, vagy sütőpapíron, paradús légtérben vagy szobahőmérsékleten 40-45 perc alatt felengedtetjük, majd 175-180°C-on 24-26 percig sütjük. A sütés elején gőzzel telített sütőtér ajánlatos.

Összetevők

Mákos töltelék (34%) {máktöltelék (57%) [kristálycukor, mák (40%), keményítő, sovány TEJPOR, burgonyapehely, BÚZALISZT, aroma], kajsziarackíz [kajsziarack sűrítmény, almavelő, kristálycukor, ivóvíz, sűrítőanyag (pektin), savanyúságot szabályozó anyag (citromsav), tartósítószer (kálium-szorbát), aroma, színezék (paprikakivonat)], kristálycukor, ivóvíz, módosított keményítő, aroma}, BÚZALISZT, margarin [növényi olajok és zsírok (pálma), ivóvíz, étkezési só, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), étkezési sav (citromsav)], ivóvíz, TOJÁSLÉ, kristálycukor, élesztő, sütőipari keverék [BÚZALISZT, emulgeálószer (kalcium-foszfát, di-foszfát, nátrium-karbonát), csomósodásgátló (kalcium-karbonát), BÚZAGLUTÉN, sűrítőanyag (guarumi), emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-borkősav-észterei), inaktivált élesztő, enzimek, lisztkezelőszer (aszorbinsav)], teljes TEJPOR, étkezési só

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	100
Tömeg elkészítve (g)	90
Tészta / töltelék arány (g)	65 / 35
Eltarthatóság fagyasztva -18°C-on tárolva	275 nap
Eltarthatóság elkészítve	12 óra
Vámtarifaszám	19 059 070
ÁFA	18%

Logisztikai adatok	
db / karton	50
Karton / raklap	99
Karton bruttó tömege (kg)	5,25
Raklap tömeg (kg)	545
Termék EAN kód	5 999 505 833 723
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	38 * 24,5 * 13,5

Tápanyagtáblázat		
Átlagos tápérték 100 g termékben		%RI*
Energia (kJ / kcal)	1542 / 368	18
Zsír (g)	14,7	21
amelyből telített zsírsavak (g)	6,8	34
Szénhidrát (g)	51,5	20
amelyből cukrok (g)	22,6	26
Fehérje (g)	5,8	11
Só (g)	0,51	9
* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ / 2000 kcal)		

Allergének

Figyelem! A termék olyan üzemben készül, ahol mustár, szezámmag, szója, szulfidok, diófélék vagy azok származékai is feldolgozásra kerülnek.

Tárolás és szállítás

Tárolási és szállítási hőmérséklet -18°C.

Fontos tudnivaló

A felengedett terméket újra fagyasztani Tilos!

Transzzsír tartalom: < 2 g / 100 g zsír.