

## GYORSFAGYASZTOTT, ELŐKELESZTETT LEVELES, SAJTAL SZÓRT POGÁCSA

Cikkszám: 11499



### Leírás

Sajttal szórt leveles pogácsa.

### Felhasználási javaslat

Olajozott sütőlemezen, vagy sütőpapíron, páradús légtérben, vagy szobahőmérsékleten 45-50 perc alatt felengedtetjük, majd 190-200 C-on 14-16 percig sütjük. A sütés elején gőzzel telített sütőtér ajánlatos.

### Összetevők

BÚZALISZT, ivóvíz, margarin [növényi zsír (pálma), ivóvíz, étkezési só, emulgeálószer (zsírsavak mono és digliceridejei), tartósítószer (kálium-szorbát), savanyúságot szabályzó anyag (citromsav), aroma, színezék (karotinok)], félzsíros SAJT (3%), élesztő, sertés zsír [sertés zsírszövet, TEJ], étkezési só, vitális BÚZAGLUTÉN, sütőipari keverék [BÚZAGLUTÉN, BÚZALISZT, borsó rost, lisztkezelőszer (aszorbinsav), inaktív élesztő, enzimek], kristálycukor, teljes TEJPOR, felületfényesítő anyag [ivóvíz, növényi fehérjék, növényi olaj (napraforgó), dextróz, maltodextrinek, keményítő], teljes TOJÁSPOR, keményítő.

### Termék adatok

Nyers tömeg (g)	100
Tömeg elkészítve (g)	88-90
Méret (cm x cm)	-
Eltarthatóság fagyaszttva - 18°C-on tárolva	275 nap
Eltarthatóság elkészítve	12 óra
Vámtarifaszám	19 059 080
ÁFA	18%

### Logisztikai adatok

db / karton	40
Karton / raklap	72
Karton bruttó tömege (kg)	4,3
Raklap tömeg (kg)	335
Termék EAN kód	5 999 505 834 997
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	38*24,5*18,5

### Tápanyag táblázat

Átlagos tápérték 100 g termékben	%RI*
Energia kJ / kcal	1245 / 297 15
Zsír	12,4 g 18
amelyből telített zsírsavak	6,2 g 31
Szénhidrát	38,0 g 15
amelyből cukrok	1,6 g 2
Fehérje	7,3 g 15
Só	2,02 g 34

\* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ / 2000 kcal)

### Allergének

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

### Tárolás és szállítás

Tárolási és szállítási hőmérséklet -18°C alatt.

### Fontos tudnivaló

A felengedett terméket újra fagyasztani Tilos!

Transzzsír tartalom: < 2 g / 100 g zsír.