



LA LORRAINE SOKMAGVAS BAGUETTE KOVÁSSZAL 120 g

Cikkszám: 12406



Leírás

A 120 grammos sokmagvas baguette kovással egy elősütött, gyorsfagyasztott péktermék.

Felhasználási javaslat

Olajozott sütőlemezen, vagy sütőpapíron, páradús légterben vagy szobahőmérsékleten 15-20 perc alatt felengedtetjük, majd 210°C-on 7-10 percig sütjük. A sütés elején gőzzel telített sütőtér ajánlatos.

Összetevők

BÚZALISZT, ivóvíz, ZABPEHELY (5%), barna lenmag (5%), élesztő, BÚZA-ÁRPA kovász (1,4%) (ivóvíz, BÚZALISZT, ÁRPALISZT), burgonyapehely, korpa (BÚZA), TEJSAVÓPOR, jódozott étkezési só (étkezési só, kálium-jodát), repceolaj, írópor (TEJ), napraforgómag (0,4%), teljes kiőrlésű BÚZALISZT, étkezési só, arany lenmag (0,2%), savanyúságot szabályozó anyagok (tejsav, citromsav, borkősav (L(+)-)), lisztkezelő szer (aszorbinsav), sűrítőanyag (xantángumi).

Termék adatok	
Nyers tömeg (g)	120
Tömeg sütés után (g)	110
Méret (cm)	26
Eltarthatóság fagyasztva -18 °C-on tárolva	12 hónap
Eltarthatóság elkészítve	24 óra
Vámtarifaszám	19 059 080
ÁFA	18%

Tápanyagtáblázat		
Átlagos tápérték adatok 100 g termékre vonatkozóan		%RI*
Energia kJ / kcal	1323/313	16
Zsír	5,7 g	8
amelyből telített zsírsavak	0,6 g	3
szénhidrát	52 g	20
amelyből cukrok	3,1 g	3
Fehérje	11 g	22
Só	1,6 g	27

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

Logisztikai adatok	
Db / karton	90
Karton / raklap	20
Karton bruttó tömege (kg)	11,4
Raklap tömege (kg)	253
Termék EAN kód	8 590 325 933 258
Karton EAN kód	változó
Karton méret (cm*cm*cm)	59,5*39,7*34,8

Allergének

Nyomokban tartalmazhat: tojás, szója, tej, diófélék, szezámag.

Tárolás és szállítás

Tárolási és szállítási hőmérséklet: -18 °C.

Gyártja

La Lorraine Bakery Group, U Kozovoy hory 2748
272 01 Kladno, Czech Republic

Forgalmazza

Tatár Pékség Kft., H-2314 Halásztelek, II. Rákóczi Ferenc út 142/A

Fontos tudnivaló

A felengedett terméket újrafagyasztani Tilos!