

HLBOKOZMRAZENÉ, PREDKYSNUTÉ OŠKVARKOVÉ PAGÁČIKY 22 g

Číslo položky: 11517



Opis

Tvarované pečivo z oškvarkového lístkového cesta

Odporúčaná príprava

Cesto necháme na naolejovanom plechu alebo na papieri na pečenie vo vlhkom prostredí alebo pri izbovej teplote 30 – 35 minút rozmraziť, potom pečieme 12 – 15 minút pri teplote 190 – 200 °C. Na začiatku pečenia sa odporúča naplniť priestor na pečenie parou.

Zloženie

PŠENIČNÁ MÚKA, pitná voda, margarín [rastlinné oleje a tuky (palmový), pitná voda, jedlá soľ, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselín), potravinárska kyselina (kyselina citrónová)], oškvarkový krém (7 %) [pečené oškvarky, KRAVSKÉ MLIEKO], droždie, jedlá soľ, celé SUŠENÉ VAJCIA, vitálny PŠENIČNÝ LEPOK, plnotučné SUŠENÉ MLIEKO, pekárska zmes [PŠENIČNÝ LEPOK, PŠENIČNÁ MÚKA, hrachová vláknina, látka na ošetrovanie múky (kyselina askorbová), neaktívne droždie, enzýmy], kryštálový cukor, mleté čierne korenie.

Udaje produktu	
Hmotnosť v surovom stave (g)	22
Hmotnosť po príprave (g)	
Rozmery (cm x cm)	-
Minimálna trvanlivosť v zmrazenom stave skladované pri teplote -18 °C	275 dní
Trvanlivosť po príprave	12 hodín
Číslo colnej tarify	19 059 080
DPH	19%

Logistické údaje	
kg/kartón	3
Kartón/paleta	99
Brutto hmotnosť kartónu (kg)	3,3
Hmotnosť palety (kg)	353
EAN kód produktu	5 999 505 835 178
EAN kód kartónu	premenlivý
Rozmery kartónu (cm*cm*cm)	38*24,5*13,5

Tabuľka výživových hodnôt		
Priemerná výživová hodnota v 100 g výrobku		% RI*
Energetická hodnota kJ	1372 / 328	16
Tuky	16,2 g	23
z toho nasýtené mastné kyseliny	7,8 g	39
Sacharidy	36,2 g	14
z toho cukry	1,8 g	2
Bielkoviny	8,3 g	17
Soľ	2,00 g	33
* Referenčná hodnota príjmu priemernej dospeléj osoby (8400 kJ / 2000 kcal)		

Alergény

Upozornenie: Tento produkt bol vyrobený v prevádzke, ktorá spracováva aj mlieko, vajcia, horčicu, sezamové semienka, sóju, siričitany, orechoviny a ich deriváty.

Skladovanie a preprava

Skladovacia a prepravná teplota -18 °C.

Dôležitá informácia

Rozmrazený výrobok nikdy znovu nezmrazujte!

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