

Produktdatenblatt



SG-Blätterteigplatte, 3,5mm

Artikel - Nr. 450
Bezeichnung des Lebensmittels Blätterteig, tiefgefroren
EAN 4009837004508
Convenience - Stufe Teigling
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	12	12	48	480
Bruttogewicht ¹	0,859	10,308	10,308	41,232	412,32
Nettogewicht	0,833	9,996	9,996	39,984	399,84
L x B x H (mm)	550 x 360 x 3,5	600 x 750 x 0	570 x 375 x 60	-	1.200 x 800 x 750
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	40

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 55,0 x B 36,0 x H 0,35 cm

Nährwerte

SG-Blätterteigplatte, 3,5mm

Brennwert	1589 kJ / 381 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	1 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Zitronensäure

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	5,5 g
Salz	0,5 g

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Zitronensäure

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Scheiben entnehmen, auseinanderlegen, nach ca. 10 Minuten ist der Teig in die gewünschte Stärke auszurollen und kann gefüllt und geformt werden. Blätterteig niemals kneten !!! Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Backzeiten: ungefüllte Stücke ca. 12 Minuten gefüllte Stücke ca. 20 Minuten, große Stücke (Strudel) ca. 30 Minuten.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 06.04.2023

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de