Produktdatenblatt





SG-Blätterteigplatte, 3,5mm

Artikel - Nr.

Bezeichnung des Lebensmittels

EAN

Convenience - Stufe

Dieses Produkt ist vegan

450

Blätterteig, tiefgefroren 4009837004508

Teigling

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	399,8
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

Abmessungen

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

Nährwerte		Zutaten	Allergene				
SG-Blätterteigplatte, 3,5mm							
Brennwert	1589 kJ / 381 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Zitronensäure	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE				
Fett	24 g						
davon gesättigte Fettsäuren	13 g						
Kohlenhydrate	34 g						
davon Zucker	1 g						

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

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

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: 10.12.2018

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