

Produktdatenblatt



SG-Blätterteigplatte 3,5mm

Artikel - Nr. 450
Bezeichnung des Lebensmittels Blätterteig, tiefgefroren
EAN 4009837004508
Conveniencestufe 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

Zutaten

Allergene

SG-Blätterteigplatte 3,5mm

Brennwert	1589 kJ / 381 kcal	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		

Eiweiß 5,5 g

Salz 0,5 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

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: 27.04.2024

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Telefon: 0800 / 750 750, E-Mail: suisse@edna.de