

Blätterteig 5 x 1000g

Artikelnummer:

461

Verzeichnis der Zutaten:

Weizenmehl, Margarine, Pflanzenfett (Palm), Wasser, Pflanzenöl (Raps), Emulgatoren: (E471, E322), Salz, Säureregulatoren: (Citronensäure, Natriumcitrat), Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin, Wasser, Rapsöl, Weizenstärke, Speisesalz jodiert

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	Inhaltsstoff	Enthalten
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
A	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	ja
L	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	nein
B	Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	nein
H	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	spuren
N	Sesamsamen und -erzeugnisse	nein
G	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	nein
M	Senf und -erzeugnisse	nein
C	Eier und -erzeugnisse	nein
D	Fisch und -erzeugnisse	nein
F	Soja und -erzeugnisse	spuren
P	Lupine	nein
O	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	nein
R	Weichtiere	nein

Menge bestimmter Zutaten:

-

Nettofüllmenge:

5 x 1,0 kg

Mindesthaltbarkeitsdatum:

siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:

mind. -18°C

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):

Im Backrohr: Den tiefgefrorenen Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank / Kühlraum auftauen lassen und kühl verarbeiten. Aus dem Teig die gewünschten Teigstücke formen und mit Wasser oder verdünntem Ei bestreichen. Backrohr auf 200°C vorheizen. Die Teigstücke auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backzeit je nach Stückgröße 15-25 Minuten bis der Teig goldbraun ist.

Nährwerte pro 100 g:

Brennwerte	kJ	1666
	Kcal	397
Fett (g)		26,7
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		13
Kohlenhydrate (g)		34,4
-Anteil Zucker (g)		1,6
Ballaststoffe (g)		1,2
Eiweiß (g)		4,6
Salz (g)		0,75