Scheda prodotto

SG-Pasta sfoglia

Art.	**450**
Denominazione dell'alimento	Blätterteig, tiefgefroren
EAN	4009837004508
Livello di preparazione	Crudo
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantitá per unità di base	1	12	12	48	480
Peso lordo [1]	0,859	10,308	10,308	41,232	412,32
Peso netto	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
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	40

* unità di base

[1] Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 55,0 x b 36,0 x h 0,35 cm

Valori nutrizionali

SG-Pasta sfoglia

Valore energetico	1589 kJ / 381 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	1 g
Proteina	5,5 g

Misure

FARINA DI GRANO tenero, acqua, olio di palma, olio di colza, sale da tavola iodizzato (sale e ioduro di potassio), emulsionante esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, acidificante acido citrico

Allergeni

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

sale	0,5 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Estrarre i fogli, distaccarli, dopo 10 minuti la pasta può essere lavorata nello spessore desiderato e puó essere ripiena e modellata a piacere. Non reimpastare!!! Cuocere in forno preriscaldato a 200° sul piano intermedio del forno. Tempi di cottura: Senza ripieno ca. 12 minuti. Con ripieno ca. 20 minuti, per pezzi grandi (p.es. strudel) ca. 30 minuti.

Scadenza minima dalla data di produzione

18 mesi

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Questo prodotto deve essere trasportato e conservato a una temperatura di almeno -18°C.

Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

Questo prodotto non contiene materie prime geneticamente modificate secondo i regolamenti n. 1829/1830/2003

Aggiornamento: 27/04/2024

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefono: 0800 / 816 862, E-Mail: info@edna.it