



PRODUKT - INFORMATION

Leisi Blätterteigrolle 4,25kg

Allgemeine Informationen:

Artikelnummer:	461876
Informationsbereiter:	FRONERI Austria GmbH
Kontaktadresse:	FRONERI Austria GmbH Europaplatz 4, A-4020 Linz
Hersteller:	FRONERI Austria GmbH
Marke:	LEISI
Regulierter Produktname:	Blätterteig mit 23,1% Pflanzenöl, tiefgekühlt
Ursprung:	SCHWEIZ
GPC-Warengruppe:	Pasteten / Gebäck - süß (tiefgefroren)
Netto-Inhalt:	4.25 Kilogramm
Verpackungseinheit:	TRY Tablett / Tray



Allergene:

1. Enthält (A) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Ernährungsinformation:

Per 100 Gramm (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 405kcal/1687 kJ)
2. Fett (ungefähr 24.8Gramm)
3. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 9.9Gramm)
4. Kohlenhydrate (ungefähr 36.9Gramm)
5. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 1.5Gramm)
6. Eiweiß (ungefähr 6.0Gramm)
7. Salz (ungefähr 1.1Gramm)
8. Ballaststoffe (ungefähr 1.9Gramm)

Per 1 Portion= (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 154kcal/641 kJ)
2. Fett (ungefähr 9.4Gramm)
3. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 3.8Gramm)
4. Kohlenhydrate (ungefähr 14.0Gramm)
5. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 0.6Gramm)
6. Eiweiß (ungefähr 2.3Gramm)
7. Salz (ungefähr 0.42Gramm)
8. Ballaststoffe (ungefähr 0.7Gramm)

Inhaltsstoffe:

Zutaten: WEIZENMEHL, Pflanzenfett und -öl (Palm*, Raps), Wasser, WEIZENSTÄRKE, Zitronensaft aus Fruchtsaftkonzentrat, Kochsalz, Alkohol*, WEIZENGLUTEN, Hefeextrakt. *nachhaltig, **verflüchtigt sich beim Backen.

Sonstige Informationen:

Den Teig kurz vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Tiefgekühlten Teig ca 24h vor Gebrauch im Kühlschrank (+5°C) in der ungeöffneten Packung lagern und auftauen lassen. Beim Entrollen oder Einlegen des Teiges in das Backblech können - falls der Teig noch zu kalt ist - feine Rissstellen entstehen. Diese lassen sich durch simples Zusammendrücken resp. Verstreichen mit nassen Fingern wieder beheben. | Bei höchstens +5°C im Kühlschrank. Im Tiefkühlschrank bei -18°C. Aufgetauten Teig nicht wieder einfrieren, sondern bei höchstens 5°C aufbewahren und innerhalb von wenigen Tagen verarbeiten. Gelagerten Teig immer gut verpackt halten, um ihn vor Austrocknung und Verunreinigung zu schützen.

Aufbewahrungshinweise:

Verpflichtende Hinweise:

Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren. Bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe nebenstehend.

Generiert: 22.11.2023

Information: 08.02.2023

Hinweis: Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen