

Produktdatenblatt



SG-Blätterteigplatte, 3,5 mm

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 x B 36 x H 0,35 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

SG-Blätterteigplatte, 3,5 mm

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

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

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: 17.05.2025

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at