



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Produktinformation

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------|-------------------------|-----------------|-------------|-----|------|-----------|-----------------------|-----------|---------------|------------|-----------------------------|-----------|---------------|-----------|--------|-----------|------|-----------|
| Artikelnummer 31028 | TK STRUDELTEIG GEZ. 5X1000G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beschreibung | Strudelteig, hauchdünn, wie selbstgemacht, elastisch & reißfest 4 x 2 Blatt à 125 g, Blattgröße: 78 +/- 2 x 46 +/- 2 cm, tiefgekühlt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marke | Toni Kaiser | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mindesthaltbarkeit | 15 Monate | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lagerung | tiefgekühlt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EU Zolltarifnummer | 19012000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F&F Bezeichnung | TK STRUDELTEIG GEZ. 5X1000G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Einzelverpackung | Überversackung | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ean | 9001625200289 | 9001625230286 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Abmessung | L 271 B 169 H 47 | L 290 B 186 H 264 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inhalt | 1.000,0 g | 5 Karton | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bruttogewicht | 1.113,1 g | 5.730,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nettogewicht | 1.000,0 g | 5.000,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beipack | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verpackungsgewicht | 113,1 g | 730,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Palette | 96 | 6 Lagen je 16 Verkauf-EH | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Palettenhöhe | 173.4 cm (inkl. 15 cm Palette) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zubereitung und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche Leistungen. Deshalb empfehlen wir, eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen. | Auftauen des Produktes zur Raumtemperatur oder einem noch gekühlten Zustand Teig für 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank temperieren). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zutaten | Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Glukosesirup, Stärke, Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwerte per 100 g | <table> <tr> <td>Brennwert (kJ / kcal)</td> <td>1.377,9 / 326,3</td> </tr> <tr> <td>Broteinheit</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>6,1 Gramm</td> </tr> <tr> <td>Gesättigte Fettsäuren</td> <td>0,8 Gramm</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>57,0 Gramm</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate, davon Zucker</td> <td>6,1 Gramm</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe</td> <td>2,5 Gramm</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>9,6 Gramm</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,2 Gramm</td> </tr> </table> | | Brennwert (kJ / kcal) | 1.377,9 / 326,3 | Broteinheit | 4,8 | Fett | 6,1 Gramm | Gesättigte Fettsäuren | 0,8 Gramm | Kohlenhydrate | 57,0 Gramm | Kohlenhydrate, davon Zucker | 6,1 Gramm | Ballaststoffe | 2,5 Gramm | Eiweiß | 9,6 Gramm | Salz | 1,2 Gramm |
| Brennwert (kJ / kcal) | 1.377,9 / 326,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Broteinheit | 4,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett | 6,1 Gramm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gesättigte Fettsäuren | 0,8 Gramm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate | 57,0 Gramm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate, davon Zucker | 6,1 Gramm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ballaststoffe | 2,5 Gramm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß | 9,6 Gramm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | 1,2 Gramm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Produktinformation

Artikelnummer 31028 TK STRUDELTEIG GEZ. 5X1000G

Allergene

| Allergene | Bezeichnung | Vorkommen |
|-----------|-------------------------|--------------|
| AW | Glutenhaltiges Getreide | J Weizenmehl |