

2600.5225: Börek Gouda & Kalkun SG

Beskrivelse:

Börek Gouda & Kalkun er en sprød filodejsrulle fyldt med smeltet gouda og kalkun, som giver den sin lækre smag. Börek Gouda & Kalkun skal blot afbages inden servering, hvilket gør den til en nem snack på farten, en del af buffeten eller til en frokostenretning.



Produktdata:

Varenummer : 2600.5225
Varenavn : Börek Gouda & Kalkun SG
Kategori : Bake off

Forpakkingsinformation:

Vægt pr. stk. ca. : 100 g
Antal pr. karton : 1 x 98 stk.

Ingrediensliste:

HVEDEMEL, vand, solsikkeolie, 7% kalkun sammensat af kød (heraf 48% kalkunbryst, vand, majsstivelse, salt, dextrose, fortykningsmiddel (E407), stabilisator (E451, E452), geleringsmiddel (E508), antioxidant (E316), aroma, krydderier, krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E250)), kokosfedt, majsstivelse, stivelse (majs (waxy), kartoffel), palmeolie, vallepulver (MÆLK), 3% GOUDA, salt med jod, SKUMMETMÆLKSPULVER, MÆLKEPROTEIN, glykosesirup, OSTEPULVER (OST, emulgator (E339)), ÆGPULVER, hydrolyseret vegetabilsk protein (SOJA), HVEDESTIVELSE, aroma (MÆLK), surhedsregulerende middel (E270, E327), krydderier, stabilisator (E412), melbehandlingsmiddel (E920).

Kan indeholde spor af:

Hassel nødder, jordnødder, lupin, selleri, sennep, sesamfrø, valnødder.

Holdbarhed og opbevaring: (Max Temp.)

Holdbarhed, frost (-18°C) : 365 dage, ofte god efter
Holdbarhed, køl, uåbnet (5°C): -
Holdbarhed, kølemontre (5°C): -
Holdbarhed, bagt (25°C) : 24 timer

Dybfrossen. Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Teknologier:

Varmeskab : -
Ovn : x
Klapgrill : -
High speed oven : -

Tilberedning: (Anbefaling til ovn)

Optøningstid : -
Bagetemperatur : 200-210 °C
Bagetid : 10-12 minutter

Næringsindhold

pr. 100 g pr. stk

	pr. 100 g	pr. stk
Energi	1.385 kJ	1.385 kJ
	331 kcal	331 kcal
Fedt	15 g	15 g
- heraf mættede fedtsyrer	5,4 g	5,4 g
Kulhydrat	39 g	39 g
- heraf sukkerarter	1,8 g	1,8 g
Kostfibre	2,6 g	2,6 g
Protein	7,6 g	7,6 g
Salt	1,9 g	1,9 g

Alt anvendt palmeolie er RSPO-Certificeret (SG).
RSPO™ License No.: 4-0628-15-100-00.