

1400.2843: Tomat & hytteost Snack

Beskrivelse:

Tomat & hytteost Snack er en smagfuld vegetarisk og proteinrig snack fyldt med semi dried tomat, hytteost og revet ost. Dejen er tilført fuldkornshvedemel og grønne linser, hvilket både giver smag og bid til produktet. Mønsteret på toppen sammen med oregano gør den indbydende og skaber blikfang i montren. Klar til servering efter optøning og perfekt til opvarmning i highspeed-ovn for en ekstra cremet og sprød oplevelse.

Produktdata:

Varenummer : 1400.2843
Varenavn : Tomat & hytteost Snack
Kategori : Tø og server*

Forpakkingsinformation:

Vægt pr. stk. ca. : 80 g
Antal pr. karton : 4 x 15 stk.

Ingrediensliste:

HVEDEMEL, 20% HYTTEOST, 13% semi-tørret tomat, vand, 7% revet ost (MÆLK, kartoffelstivelse, salt, starterkultur, osteløbe (mikrobiel)), 6% FULDKORNSHVEDEMEL, 4% grønne linser, sukker, margarine (rapsolie, vand, vegetabilsk emulgator (E471), salt, surhedsregulerende middel (E330)), HVEDEGLUTEN, modificeret stivelse, HAVREMEL, tomatpulver, løgpulver, salt tilsat jod, salt, gær, oregano, rapsolie, paprika, dextrose, fortykningsmiddel (E415), ærteprotein, løg, gærekstrakt, champignonpulver, maltodextrin, RUGMEL, stabilisator (E415), melbehandlingsmiddel (E300), krydderurter, majsstivelse, naturlig aroma.



Holdbarhed og opbevaring: (Max Temp.)

Holdbarhed, frost (-18°C) : 450 dage, ofte god efter
Holdbarhed, køl, uåbnet (5°C): 48 timer
Holdbarhed, kølemontre (5°C): 48 timer
Holdbarhed, åbnet (25°C) : 24 timer

Dybfrossen. Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Teknologier:

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

Tilberedning: (Anbefaling til ovn)

Optøningstid : 120-180 minutter
Bagetemperatur : 180 °C
Bagetid : 2-4 minutter

Næringsindhold

pr. 100 g pr. stk

Næringsindhold	pr. 100 g	pr. stk
Energi	997 kJ	798 kJ
	238 kcal	191 kcal
Fedt	6,1 g	4,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,1 g	1,7 g
Kulhydrat	32 g	25 g
- heraf sukkerarter	5,8 g	4,6 g
Kostfibre	3,5 g	2,8 g
Protein	12 g	9,5 g
Salt	1,3 g	1,1 g

*Spiseklart, kulinarisk opvarmning.