

## Produktspezifikation

**Produktname:** Hefeteigplatte  
**Verkehrsbezeichnung:** Heifeteigplatten, tiefgefroren  
**Artikelnummer Back & Frost:** 1812  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 1500g/7

**Zutaten:** **WEIZENMEHL**, Wasser, Zucker, Rapsöl, Hefe, **VOLLEI**, **MAGERMILCHPULVER**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono und-Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren.

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse	x		
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Milch und -erzeugnisse	x		
Schalenfrüchte und -erzeugnisse			x
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

### Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1146kJ/272kcal		
Fett	5,5g	<b>Ballaststoffe</b>	2g
davon gesättigte Fettsäuren	0,90g	<b>Eiweiß</b>	7,5g
Kohlenhydrate	47g	<b>Salz</b>	0,58g
davon Zucker	6,7g		

**Transport- und Lagerbedingungen:** bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Backanleitung:** Teig bei Zimmertemp. Ca. 20 min auftauen lassen (ggf. Teig nochmals gut durchkneten abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen, belegt weiter 45 Minuten ruhen lassen.) und dann bei 160°C ca. 20 min. backen.

**Zulieferer:**  
 Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG  
 Westringstraße 97  
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig  
 0341-2123358