Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Str. 39a | A-5020 Salzburg
Telefon: +43 662 43 20 81 | office@naehr-engel.com
www.naehr-engel.com
LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488 | AT-BIO-301
UID NR.: ATU66899403
Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

IFS Broker

Produktspezifikation



Artikelname Blätterteig Platten ausgerollt

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
F15232	9009581001353	Karton (10 kg)

Verkehrsbezeichnung

Blätterteig gezogen

Zutaten

WEIZENMEHL Typ "0", 29% pflanzliche Margarine (pflanzliche Öle und Fette - Ölpalme und Sonnenblume -
(nicht gehärtet), Wasser, Emulgator: E471- Ölpalme), Wasser, jodiertes Salz, MALZMEHL, Aroma.

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1 414,00
Brennwert [kcal]:	338,00
Fett [g]:	17,00
- davon ges. Fettsäuren [g]:	8,60
Kohlenhydrate [g]:	38,00
- davon Zucker [g]:	0,60
Eiweiß [g]:	6,60
Salz [g]:	0,67

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

	Bestandteil	Mögl. Spur
Eier und Eiererzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Haltbarkeit ab Produktion

18 Monat

Zubereitung / Degustationsansatz

Da der Blätterteig bereits ausgewalgt ist, ist die Auftauzeit sehr kurz, ca.
5-10 Minuten bei Raumtemperatur. Den Teig eventuell noch weiter auswalgen und

Angelegt von: ANDREA.MOESL
Datum: 25.03.2026

Genehmigt von:
Gültig ab: 25. 03. 2026

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

wie gewohnt mit der Verarbeitung fortfahren. Der Teig eignet sich für die verschiedensten Strudel, Salzgebäcke, Pizzette, Fleischröllchen oder Ricottaröllchen, je nach Belieben.

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt bei mindestens -18°C

Verpackung

KARTON

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU-Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.