



Italiensk Deigemne Rå 220gr

Norskprodusert rått, frossent deig-emne bakt etter italienske grunnprinsipper. Her er grunnarbeidet i form av blanding, elting, porsjonering og forming av selve deigemnet allerede gjort. Et unikt produkt for deg som ønsker å ha kontroll på form (tykkelse og diameter), men som ikke har anledning til å ta hånd om hele bakeprosessen selv. Sikrer likest mulig resultat – hver gang

Varenummer: 1301 | EPD-nummer: 5810692 | GTIN: 07056950313014



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 232 88 400
post@slatto.no
www.slatto.no/

207 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra SLÅTTO

Ingredienser

HVETEMEL, vann, vegetabilsk olje (soyaolje), stabilisator (E421) salt

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	937 kJ/ 200 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	39,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Protein	6,00 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1301
EPD-nummer	5810692
GTIN	07056950313014
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.08.2021
Oppdatert dato	18.09.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	185 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Her er grunnarbeidet i form av blanding, elting, porsjonering og forming av selve deigemnet allerede gjort. Bunnen må heves minimum 2 døgn på kjøøl før bruk. Maksimum 3 døgn. Tas ut i romtemperatur en time før bruk. Stekes i steinovn 300grader i ca 3-4 minutter