



STIRATA (30 x 40 cm) - 460 g

10 pièces par carton

CONTIENT BLÉ (GLUTEN) · LAIT (LACTOSE)

Peut contenir des traces de soja, œuf, sésame, maïs et moutarde.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre type 0, eau, levure, huile de tournesol, huile d'olive vierge extra, sel.

À confirmer auprès du fabricant : le lait/lactose figure parmi les allergènes, mais aucun ingrédient laitier n'est indiqué.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	POUR 100 g
Énergie	1031 kJ / 243 kcal
Matières grasses	2,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	45 g
dont sucres	0 g
Fibres	1,5 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,3 g

PRÉPARATION

Pour un résultat optimal, laisser décongeler à température ambiante environ 15 minutes. Cuire dans un four à pierre QME à 325 °C pendant environ 2 à 3 minutes, ou dans un four classique à 230-250 °C pendant environ 4 à 5 minutes.

CONSERVATION

Conserver au congélateur à -18 °C maximum. Après décongélation, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



STIRATA (30 x 40 cm) - 460 g

10 Stück pro Karton

ENTHÄLT WEIZEN (GLUTEN) · MILCH (LAKTOSE)

Kann Spuren von Soja, Ei, Sesam, Mais und Senf enthalten.

ZUTATEN

Weichweizenmehl Type 0, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, natives Olivenöl extra, Salz.

Beim Hersteller klären: Milch/Laktose ist als Allergen aufgeführt, aber in den Zutaten ist keine Milchzutat angegeben.

NÄHRWERTE

	PRO 100 g
Energie	1031 kJ / 243 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,3 g

ZUBEREITUNG

Für ein optimales Ergebnis etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im QME-Steinofen bei 325 °C etwa 2 bis 3 Minuten oder im herkömmlichen Backofen bei 230–250 °C etwa 4 bis 5 Minuten backen.

LAGERUNG

Tiefgekühlt bei höchstens –18 °C lagern. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.