

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	DA050
Varenavn	Delikat
Anvendelse	I henhold til kundens egen opskrift. Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed, i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede anvendelse.
Opbevaring	Tørt og køligt. Bør ikke udsættes for sollys.
Holdbarhed	Se varens etiket.
GMO	Produktet er ikke fremstillet af eller indeholder genmodificeret organismer.
Bestråling	Produktet og indgående bestanddele er ikke behandlet med ioniserende stråling.
Emballage	Emballagen er godkendt til kontakt med fødevarer.
Ingredienser	Sukker, HVEDEMEL , HVEDE stivelse, stabilisator 6,2% (emulgatorer (E470a, E471, E472b, E472e, E477, E482) maltodextrin, SKUMMETMÆLKSPULVER , stabilisator E450(3,5%)), hævemiddel E500 (ii), emulgator E450 (i) (0,2%), konsistensmiddel E466, vanillin. "Til fødevarer"

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1589 kJ / 384,4 kcal
Fedt	2,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,1 g
Kulhydrater	83 g
- heraf sukkerarter	44,9 g
Kostfibre	1,4 g
Protein	4,3 g
Salt	0,04 g

Kryta A/S er certificeret i henhold til FSSC 22000

Produktet er produceret i henhold til gældende dansk og EU fødevarerlovgivning, HACCP principperne og god produktionshygiejne.

Produktionen håndterer følgende allergener: gluten, mælk og æggeprotein.
Allergen Statement er tilgængeligt ved forespørgsel.

OPSKRIFT

Anvendelse: Lagkage- og Rouladebunde

1500 g Delikat + 450 g vand + 600 g æg

Blandes i kedlen og piskes på højeste gear i 8-10 minutter

Lagkage- og rouladebunde afvejes og bages i hærdovn ved 230 C i stikovn ved ca. 250-260 C i 5-7 minutter

Tykke bunde bages ved 180-190 C i 20-25 minutter