

# Teigplatten

DÜNNTTEIGBODEN. VERSCHIEDENE FORMEN.

Wir haben die größte Auswahl für Sie!

Nur bei uns bekommen Sie nicht nur zahlreiche Formen, sondern auch Teigplatten in drei unterschiedlichen Qualitäten!

Überraschend gut – individuell und traditionell!



## Teigplatten „Petit“

Artikelnr. 2093 Art Flambé | ca. 26 x 18 cm | 60 g/Stück | 25 Stück/Beutel  
VE 250 Stück/Karton | 1 Palette = 16 Karton = 4000 Stück



## Teigplatten „Rund“

Artikelnr. 2000 Angebacken | Ø ca. 30 cm | 120 g/Stück | 20 Stück/Beutel  
VE 140 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3360 Stück

Artikelnr. 2008 Vorgebacken | Ø ca. 30 cm | 120 g/Stück | 10 Stück/Beutel  
VE 100 Stück/Karton | 1 Palette = 36 Karton = 3600 Stück

Artikelnr. 2090 Art Flambé | Ø ca. 30 cm | 120 g/Stück | 25 Stück/Beutel  
VE 150 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3600 Stück



## Teigplatten „Oval“

Artikelnr. 2050 Angebacken | Ø ca. 29 x 36 cm | 120 g/Stück | 20 Stück/Beutel  
VE 140 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3360 Stück

Artikelnr. 2069 Vorgebacken | Ø ca. 29 x 36 cm | 120 g/Stück | 10 Stück/Beutel  
VE 100 Stück/Karton | 1 Palette = 36 Karton = 3600 Stück

Artikelnr. 2091 Art Flambé | Ø ca. 37 x 30 cm | 140 g/Stück | 25 Stück/Beutel  
VE 150 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3600 Stück

Weitere Formen (z.B. rechteckig) auf Anfrage !

### MHD:

Teigplatten VORGEBACKEN Frisch = 24 Tage bei Anlieferung bei +6°C; TK = 9 Monate bei Anlieferung bei Lagerung -18°C  
Teigplatten ANGEBACKEN Frisch = 14 Tage bei Anlieferung bei +6°C; TK = 12 Monate bei Anlieferung bei Lagerung -18°C  
Teigplatten ART FLAMBÉ Frisch = 7 Tage bei Anlieferung bei +6°C; TK = 6 Monate bei Anlieferung bei Lagerung -18°C  
Geöffneter Vakuumbbeutel gekühlt bei +6°C 5 Tage.

**Zubereitung:** Tiefgefrorene Teigplatten vor dem Verarbeiten auftauen, einzeln entnehmen und Zwischenpapier abziehen; Teigplatten nach Wunsch mit Sauerrahm einstreichen und belegen. Backofen auf ca. 240°C bis 260°C vorheizen und ca. 3 Min. backen. Die angegebene Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

**Hinweis:** Bei den Teigplatten Art Flambé ist durch den Pressvorgang eine leichte Verformung der Teigplatten möglich.