



TECHNISCHES DATENBLATT – TARALLI MIT KARTOFFELN UND ZWIEBELN

Typische Zutaten

Weizenmehl Typ "0" oder "00"

Weißwein (enthält Sulfite)

High-Oleic-Sonnenblumenöl oder Natives Olivenöl Extra

Kartoffelflocken oder Kartoffelpüree (2–5 %)

Getrocknete Zwiebeln oder Zwiebelgranulat (1–3 %)

Salz

Allergene

Enthält: Gluten (Weizen) und Sulfite (Wein).

Kann Spuren enthalten von Milch, Soja, Sesam, Schalenfrüchten, Senf und Eiern.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie: 450–455 kcal / 1900–1920 kJ

Fett: 16–17 g

davon gesättigte Fettsäuren: 2–4 g

Kohlenhydrate: 64–68 g

davon Zucker: 1–3 g

Ballaststoffe: 1,5–3,7 g

Eiweiß: 8,5–10 g

Salz: ca. 2 g

Lagerung und Haltbarkeit

Haltbarkeit: 9 bis 12 Monate ab Produktionsdatum.

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärme schützen.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen: Handwerklich hergestelltes Ringgebäck mit sichtbaren Zwiebelstückchen.

Farbe: Goldgelb und gleichmäßig.

Geruch: Intensiver Duft von gerösteten Zwiebeln und Olivenöl.

Geschmack: Würzig, aromatisch und rustikal.

Konsistenz: Mürbe und knusprig.



TECHNISCHES DATENBLATT – TARALLI PIZZA-GESCHMACK

Produktbeschreibung

Typisches irpinisches Backprodukt aus Weizenmehl, Weißwein und Öl, verfeinert mit den klassischen Zutaten einer Pizza (Tomate und Oregano). Charakteristische Ringform, mürbe Konsistenz und goldene Farbe mit rötlichen Nuancen.

Hauptzutaten

Weizenmehl (Typ "00" oder "0")

Weißwein (enthält Sulfite)

Olivenöl / High-Oleic-Sonnenblumenöl

Natives Olivenöl Extra

Salz

Pizza-Würzung: Getrocknete Tomaten oder Tomatengranulat (1–1,5 %), Oregano (0,3–1 %), getrocknete Zwiebeln und gelegentlich Paprika oder Basilikum

Allergene

Enthält: Gluten (Weizen), Sulfite (aus dem Wein).

Kann Spuren enthalten von Sesam, Soja, Senf, Milch, Eiern und Schalenfrüchten.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100 g)

Energie: ca. 1910–1925 kJ / 430–460 kcal

Fett: ca. 13,4–15,7 g

davon gesättigte Fettsäuren: ca. 2,0–2,6 g

Kohlenhydrate: ca. 71,4–73,4 g

davon Zucker: ca. 1,2–9,6 g

Ballaststoffe: ca. 3,0–4,7 g

Eiweiß: ca. 4,1–9,6 g

Salz: ca. 0,68–1,5 g

Chemisch-physikalische und organoleptische Eigenschaften

Feuchtigkeit: < 5 % (trockenes Produkt mit langer Haltbarkeit).

Aussehen: Runde oder tropfenförmige Form mit Verschlussknoten.

Konsistenz: Aromatisch, knusprig und mürbe.

Geschmack: Typisch gebackenes Brot mit deutlichen Noten von Tomate und Oregano.

Lagerung und Logistik

Mindesthaltbarkeit: Normalerweise 6 bis 9 Monate ab Verpackungsdatum.

Lagerung: Kühl und trocken lagern, fern von direktem Licht und Wärmequellen.

Übliche Verpackung: Polypropylenbeutel (PP) für Lebensmittel, 250 g, 300 g, 400 g oder Multipack.



TECHNISCHES DATENBLATT – KLASSISCHE SCALDATELLI-TARALLI

Hauptzutaten

Mehl: Weichweizenmehl (Typ "00", "0" oder "1") oder Hartweizengrieß

Öl: Natives Olivenöl Extra und/oder pflanzliche Öle

Fenchelsamen: In variablen Mengen enthalten (normalerweise 0,5 % bis 8 %)

Weitere Bestandteile: Weißwein (enthält Sulfite), Wasser und Salz

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100 g)

Energie: ca. 385–400 kcal

Fett: ca. 1,6–13,2 g (davon gesättigte Fettsäuren ca. 0,3–1,4 g)

Kohlenhydrate: ca. 65–67 g (davon Zucker ca. 13–19 g)

Eiweiß: ca. 5–13 g

Ballaststoffe: ca. 5–6 g

Salz: ca. 0,4 g

Technische Eigenschaften und Lagerung

Herstellungsverfahren: Teigbereitung, Handformung (oft als Zopf oder Ring), Kochen in Wasser und anschließendes Backen bis zur goldbraunen Farbe.

Haltbarkeit: Variabel, normalerweise zwischen 3 und 12 Monaten ab Produktionsdatum.

Lagerung: Kühl und trocken lagern, fern von Wärmequellen.

Allergene: Enthält Gluten und Sulfite (aus dem Wein). Kann Spuren von Schalenfrüchten oder Sesam enthalten.



TECHNISCHES DATENBLATT – TARALLI SCALDATELLI MIT FENCHEL

Hauptzutaten

Mehl: Weichweizenmehl (Typ "00", "0" oder "1") oder Hartweizengrieß

Öl: Natives Olivenöl Extra und/oder pflanzliche Öle

Fenchelsamen: In unterschiedlichen Mengen enthalten (normalerweise 0,5 % bis 8 %)

Weitere Bestandteile: Weißwein (enthält Sulfite), Wasser und Salz

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100 g)

Energie: ca. 385–400 kcal

Fett: ca. 1,6–13,2 g (davon gesättigte Fettsäuren ca. 0,3–1,4 g)

Kohlenhydrate: ca. 65–67 g (davon Zucker ca. 13–19 g)

Eiweiß: ca. 5–13 g

Ballaststoffe: ca. 5–6 g

Salz: ca. 0,4 g

Technische Eigenschaften und Lagerung

Herstellungsverfahren: Teigbereitung, Handformung (oft als Zopf oder Ring), Kochen in Wasser und anschließendes Backen bis zur goldbraunen Farbe.

Haltbarkeit: Variabel, normalerweise zwischen 3 und 12 Monaten ab Produktionsdatum.

Lagerung: Kühl und trocken lagern, fern von Wärmequellen.

Allergene: Enthält Gluten und Sulfite (aus dem Wein). Kann Spuren von Schalenfrüchten oder Sesam enthalten.