Apfelstrudel

Artikelnummer: 1002
VE: 5.00 kg , 36 Stk. á ca. 140 g

Apfelstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Apfelstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Gezogener Apfelstrudel mit saftiger Apfelfülle - einzigartiger Geschmack - wie hausgemacht - mit Butter verfeinerter - gezogener, knuspriger Strudelteig - geeignet für leicht Vollkost - einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe * o.d.Z. · VEGETARISCH OVO-LACTO VEG. · TIEFGEFROREN · OHNE MSG MSG LT. REZEPTUR

Zubereitung

Zubereitung Mikrowelle

Tiefgekühlte Apfelstrudelstücke ohne Folie bei 1000 Watt ca. 1,5 Minuten erwärmen. Angetaute Apfelstrudelstücke ohne Folie bei 1000 Watt ca. 1 Minute erwärmen.

Zubereitung Kombidämpfer

Tiefgekühlte Apfelstrudelstücke gleichmäßig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen und im vorgeheizten Kombidämpfer mit 50% Dampf bei 120°C ca. 22 Minuten backen. Angetaute Apfelstrudelstücke im vorgeheizten Kombidämpfer mit 50% Dampf ca. 14 Minuten backen.

Zubereitung Sonstiges

Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen.

Lagerhinweis

Aufbewahrung	Lagerhinweis
*** (-18°)	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
** (-12°C)	2 Wochen
*(-6°C)	1 Woche
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	623 kj

Energie (Kilokalorien)	149 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	26 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	2.2 g
Salz	0.26 g

Ernährungsformen

Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

Füllung 81%: Äpfel 84%*, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Zucker, Rosinen 3%*, Rapsöl, WEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, Zimt, Stärke, natürliches Zitrus-Aroma.
Teig 19%: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Glukosesirup, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), BUTTER, WEIZENSTÄRKE.
*Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Zutaten mit allergenem Potential

#	(laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)	JA	NEIN	SPUR
1	Milch und Erzeugnisse incl. Lactose	✖		
2	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✖		
3	Krebstiere und Erzeugnisse		✖	
4	Eier und Eiererzeugnisse		✖	
5	Fisch und Fischereierzeugnisse		✖	
6	Erdnüsse und Erzeugnisse		✖	
7	Soja und Erzeugnisse			✖
8	Schalenfrüchte und Erzeugnisse			✖
9	Sellerie und Erzeugnisse		✖	
10	Senf und Erzeugnisse		✖	
11	Sesamsamen und Erzeugnisse		✖	
12	Lupinen und Erzeugnisse		✖	
13	Weichtiere und Erzeugnisse		✖	
14	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		✖	

Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 1002

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	PP-Folie transparent	Karton bedruckt
Verpackungsabmessungen	480 x 40 x 90	340 x 220 x 155
Verpackungsgewicht	0.011	0.157

Wir bestätigen, gemäß EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011, dass alle an Sie gelieferten Produkte den geltenden Vorschriften entsprechend und für Ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Wir bestätigen, dass alle an Sie gelieferten Produkte den rechtlichen Anforderungen der Fertigpackungsverordnung (FPVO) bezüglich der Füllmengen entsprechen.

Paletten	
Stück pro Karton	6
Kartons pro Lage	11
Lagen pro Palette	8
Kartons pro Palette	88
Nettogewicht pro Palette	444
Bruttogewicht pro Palette	488
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	139

Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder). Die in Österreich gelisteten Produkte entsprechen – wo anwendbar – dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus [ÖLMB]) aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. 13/2006.

Stand vom 19.05.2024