

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Original Wiener Apfelstrudel

Art.-Nr.: 54231 6,0 kg Karton ergeben 8 Stangen à 750 g

Produktbeschreibung:

gebacken und portioniert, aus gezogenem Strudelteig, gefüllt mit frischen Äpfeln und Rosinen, mit feiner Zimtnote. Premium Mehlspeisequalität

Verwendungsmöglichkeiten:

als Nachtisch oder als Zwischenmahlzeit zu Kaffee/Tee am Nachmittag

Zubereitung:

Backofen (Heißluft): Den Strudel ca. 1 Std. antauen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C 30-35 Min. backen.

Mikrowelle: Den tiefgefrorenen Strudel aus der Verpackung nehmen und in der Mikrowelle pro Stück bei ca. 600W ca. 3 Min. erhitzen.

Zutaten:

Äpfel 66%, WEIZENMEHL, Zucker, Rosinen, Wasser, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Zimt, Zitronensaft, Hefe.

Produkt enthält: Weizen

Produktmerkmale: oK, oF, V, J, oP, TK, Lf

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt, Lf lactosefrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54231	Ktn	1	KG	6,0	40 Port. à ca. 150 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	676 kJ	
	160 kcal	
Fett	3,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	
Kohlenhydrate	30 g	
davon Zucker	14 g	
Eiweiß	2,3 g	
Salz	0,22 g	

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 15 Monate

Produktgruppe:

27C Wela TK Süße Spezialitäten

Rezeptur:

32507 vom 03.04.2024