

## Produktspezifikation

TK Apfelringe im Backteig  
tiefgefroren



ArtNr 54234  
Ktn. 5 kg (5 x à 1000g = ca. 28 Port. à 35g)

Produkt-  
erklärung: Aus frischen Tafeläpfeln, Premium-Qualität - speziell für die Gastronomie -  
Stückgewicht ca. 35 g.

Produkt-  
Verwendung ...der Klassiker, der mit einer Vanillesauce oder Eis immer gut ankommt!

Zubereitung:

- Fritteuse: Tiefgefrorene Apfelringe in der Fritteuse bei ca. 180°C 2 Min. zubereiten.
- Kombi-Dämpfer (Heißluft): Die tiefgekühlten Apfelringe auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 220°C 7-8 Min. zubereiten.

Zutaten:

Äpfel (56%), Wasser, Weizengriess, Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Weizenstärke, Bier 3 % (Wasser, Gerstenmalz, Hopfen), Zucker, Magermilchpulver, jodiertes Speisesalz, Traubenzucker. Produkt enthält: *Gluten* und *Milch*.

Merkmale: oK, oF, LV, J, TK, Alk  
oK=ohne Kenntlichmachung, oF=ohne Farbstoffe, LV=lactovegetabil, J=mit jodiertem Speisesalz, TK=Tiefkühlkost, Alk=mit Alkohol

<u>Gebinde</u>		<u>Gebindeinhalt:</u>			
Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Anzahl	Anzahl Stück/Ktn.
54234	Ktn.	5	KG	5 x à 1000g	5 Btl. à 1000g à 28Stk. à 35 g

<u>Nährwerte:</u>	<b>Durchschnittliche Nährwertangaben</b>	<b>pro 100 g</b>
Brennwert:		679 kJ / 162 kcal
Fett:		7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:		0,9 g
Kohlenhydrate:		20,0 g
davon Zucker:		9,8 g
Ballaststoffe:		2,1 g
Eiweiß:		2,2 g
Salz:		0,6 g

Kennz./MHD: Mindesthaltbarkeit 18 Mon.ab Produktion bei -18°C

Produktgruppe Wela TK Süße Spezialitäten 27c

Rezeptur 13852 vom 29.10.2014