

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Gedeckter Apfelkuchen

Art.-Nr.: 54760 4,6 kg Karton ergeben 40 Stück à ca. 160 g

Produktbeschreibung:

Boden und Decke aus Mürbeteig, mit einer Apfelmassenfüllung 66%, dekoriert mit Fondant, fertig gebacken, tiefgefroren.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Zwischenmahlzeit mit Kaffee/Tee am Nachmittag.

Zubereitung:

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden auftauen lassen.

Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!

Zutaten:

Apfelmus (Äpfel, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), WEIZENMEHL, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Apfelfüllung (APFELSTÜCKE 48 % getrocknet GESCHWEFELT, modifizierte Stärke, Zucker, Apfelpulver 3 %, Säureregulator: Citronensäure, Traubenzucker, Aroma, Speisesalz, Zimt, Karottenkonzentrat), Margarine (Palmfett, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Palmöl, Säureregulator: Citronensäure), Zucker, VOLLEI, Wasser, Backpulver (Backtriebmittel: Disphosphate, Natriumcarbonate, WEIZENSTÄRKE), Säuerungsmittel: Citronensäure, Speisesalz.

Produkt enthält:

Gluten, Weizen, Ei, Sulfit/ Schwefeldioxid

Kann Spuren enthalten: Erdnuss, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupine

Produktmerkmale:

oF, 2, oGI, TK

oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, 2 enthält Antioxidationsmittel, oGI ohne Gelatine, TK tiefgekühlt

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54760	Ktn.	1	Ktn.	4,6 kg	40 St. à 160 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	887 kJ	
	211 kcal	
Fett	5,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g	
Kohlenhydrate	37 g	
davon Zucker	26 g	
Eiweiß	1,5 g	
Salz	0,15 g	

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 12 Monate

Produktgruppe:

27D Wela-TK Kuchen/Gebäck

Rezeptur:

5005P vom 02.04.2026