

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Gourmet Apfeltorte
tiefgefroren, geschnitten
Art.-Nr.: 54875 4 x 2250 g à 12 Stücke

Produktbeschreibung:

Ein Mürbeteig reichlich gefüllt mit Äpfeln, leicht bedeckt mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee. Durchmesser 28 cm.

Verwendungsmöglichkeiten:

Klassische, fruchtige Torte für die Kaffeetafel.

Zubereitung:

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank ($\leq 8\text{ °C}$) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Zutaten:

Äpfel 68,2 %, WEIZENMEHL, Zucker, Stärke (WEIZEN), Wasser, pflanzliches Fett (Palm), Apfelpüree 1,6 %, VOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, MANDELKERNE, WEIZENQUELLMEHL, pflanzliche Öle - in veränderlichen Gewichtsanteilen (Raps, Sonnenblumen), Verdickungsmittel (E 412, E 407, E 410, E 415), Säuerungsmittel (E 330, E 450), Zimt, Backtriebmittel (E 500), Emulgatoren (E 472e, E 481), Salz, Dextrose, natürliches Aroma, Säureregulator (E 331), färbende Pflanzenextrakte (Karotte, Färberdistel), WEIZENGLUTEN, MOLKENPROTEINE, Geliermittel (E 508).

Produkt enthält: Gluten, Weizen, Ei, Schalenfrüchte, Mandel
Kann Spuren enthalten: Erdnuss, Soja, Schalenfrüchte, Lupine

Produktmerkmale: oK, oF, OV, oGI, TK, Lf

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OV ovo-vegetabil, oGI ohne Gelatine, TK tiefgekühlt, Lf lactosefrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54875	Kt.	1	Kt.	4 x 2250 g	4 x 12 Stücke

Nährwerte:

	pro 100 g
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	708 kJ
	169 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	31 g
davon Zucker	17 g
Eiweiß	1,7 g
Salz	0,21 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei mindestens -18 °C , 18 Monate ab Herstellung

Produktgruppe: 27E Wela-TK Torten

Rezeptur: 203 vom 29.06.2023