Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Apfelküchle 1000g, ca. 15-18 Küchle im Beutel, ca. 55-70 g pro Küchle tiefgekühlt.
Verkehrsbezeichnung	: Apfelringe im Teigmantel, vorgebacken, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Dinghartinger Apfelstrudel GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: DINGHARTINGER
GTIN	: 4013827181100
LAN	: 18110
Höhe	: 60 mm
Breite	: 245 mm
Tiefe	: 400 mm
Nettogewicht	: 1000 g
Bruttogewicht	: 1008 g
Füllmenge	: 1000 g
Bio	: Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: DINGHARTINGER APFELSTRUDEL Produktions- und Vertriebs-GmbH

Zutaten

Zutaten: 52% Apfel, Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Öl (Raps, Cocos (MILCHEIWEISS)), Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, pasteurisiertes EIGELB, WEIZENSTÄRKE, Salz, Stabilisator: Ascorbinsäure. Es können Spuren von GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN), EIER UND EIERZEUGNISSE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE EINSCHL. LAKTOSE enthalten sein.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse	: enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100,0 g
Energie [kJ]	: ca. 759,0 kJ
Energie [kcal]	: ca. 182,0 kcal
Fett	: ca. 8,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 1,5 g
Kohlenhydrate	: ca. 20,0 g
davon Zucker	: ca. 8,0 g
Eiweiß	: ca. 3,1 g
Salz	: ca. 0,08 g

Handhabung

Kühlpflichtig	: Ja
max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion	: 540
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 270

Zubereitung

Die gewünschte Portion Apfelküchle im gefrorenen Zustand in der Fritteuse bei ca. 180°C für ca. 2-3 Minuten backen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C für ca. 10-15 Minuten backen. In der heißen Pfanne für ca. 8 Minuten backen.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren	: Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 12.05.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.