

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Apfelküchle 1000g, (15-18 Stück), ca. 55-70 g pro Küchle
Verkehrsbezeichnung : Dinghartinger APFELKÜCHLE aus frischen, ganzen Apfelingeln, mit leckerem Teigmantel umhüllt, vorgegart, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : Deutschland
Hersteller : Dinghartinger Apfelstrudel GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : DINGHARTINGER
GTIN : 4013827181100
LAN : 18110
Höhe : 60,0 mm
Breite : 245,0 mm
Tiefe : 400,0 mm
Nettogewicht : 1000,0 g
Bruttogewicht : 1015,0 g
Füllmenge : 1000,0 g
Bio : Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja
Datenverantwortlicher : Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- u. Vertriebs GmbH

Zutaten

Zutaten: 54% Apfel, WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI*, Rapsöl, Zucker, Stärke, Kokosöl (enthält MILCHEIWEIß), Salz. *Bodenhaltung

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
Milch und Milcherzeugnisse : enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält
Liste : Weizenmehl, Vollei, Milcheiweiß

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 785 kJ
Energie [kcal] : ca. 187 kcal
Fett : ca. 8,5 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 1,1 g
Kohlenhydrate : ca. 24 g
davon Zucker : ca. 9 g
Eiweiß : ca. 2,9 g
Salz : ca. 0,11 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
max. Lagertemperatur : -18,0 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 540
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 270

Zubereitung

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. Tip: Geben Sie die gefrorenen Apfelküchle für ca. 80 Sekunden in die Mikrowelle - dadurch wird die Backzeit in der Friteuse erheblich verkürzt.

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 16.04.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.