



Apfelstrudel gezogen

mit Rosinen



Artikelnummer: 5075
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 6 kg

Produktmerkmale

- Backfertiger Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig mit sehr hohem Anteil an frischen Äpfeln

Kundenvorteile

- einfache Zubereitung
- schöne Optik
- geringe Bruchgefahr

Convenience-Grad



Zutaten

Füllung 85 %: Äpfel 70 %**, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Zucker, Rosinen 2, 5 %**, WEIZENGRIESS, Rapsöl, modifizierte Stärke, Zimt, Stärke, natürliches Zitrus-Aroma.

Teig 15 %: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Zucker, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), BUTTER

** bezogen auf das Gesamtprodukt.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

Zubereitung

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Tiefgekühlten Strudel auf Backpapier legen und ca. 35 Minuten backen.

Kombidämpfer: Tiefgekühlten Strudel auf ein Lochgitter (Backpapier) legen und bei ca. 210 °C (Einstellung 20 % Dampf) ca. 22 Minuten backen.





Produktinformation

| Nährwertangaben | 100 g Basisprodukt |
|--------------------------------|--------------------|
| Kilojoule | 621.0 kJ |
| Kilokalorien | 149.0 kcal |
| Fett | 2.3 g |
| - davon: gesättigte Fettsäuren | 0.5 g |
| Kohlenhydrate | 29.0 g |
| - davon: Zucker | 15.0 g |
| Eiweiss | 2.1 g |
| Salz | 0.2 g |
| Packungsinformationen | Anzahl |
| Packungsart | Karton |
| VE | 6 kg |
| Anzahl Stück/VE | 6 |
| Stückgewicht | 1000 g |
| Lagerbedingungen | |

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.