



Topfenstrudel Blätterteig

mit Rosinen



Artikelnummer: 5360
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 10 kg

Produktmerkmale

- Topfenstrudel aus feinblättrigem Blätterteig
- Topfenfülle 50 %

Kundenvorteile

- wie selbstgemacht
- genaue Kalkulation
- schöne Optik
- geringe Bruchgefahr

Convenience-Grad



Zutaten

Teig 50 %: WEIZENMEHL, Margarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle [Raps, Palm], Emulgatoren: [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine], Speisesalz, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Rapsöl, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid). Füllung 50 %: SPEISETOPFEN 29 %**, Wasser, Zucker, Rosinen 2 %**, HÜHNERVOLLEIPULVER, Stärke, modifizierte Stärke, Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt), natürliches Zitrus-Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Speisesalz.

** bezogen auf das Gesamtprodukt.
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, 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



Zubereitung

Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Min. goldbraun backen





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1195.0 kJ
Kilokalorien	286.0 kcal
Fett	15.0 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	6.8 g
Kohlenhydrate	29.0 g
- davon: Zucker	11.0 g
Eiweiss	6.5 g
Salz	0.5 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	10 kg
Anzahl Stück/VE	10
Stückgewicht	1000 g
Lagerbedingungen	

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