

**Apfelstrudel TK 2375g**

roh, original Strudelziehteig mit Apfelfüllung und Rosinen, mit feiner Zimtnote

Artikel Nummer 526111

Beschreibung

Beschreibung Webshop	Frisch geschälte Äpfel, verfeinert mit einer Zimt- und Zuckermischung im hauchdünnen Strudelziehteig.
Marke	Dinghartinger
Bezeichnung des Lebensmittels	Original Strudelziehteig mit Apfelfüllung, ungebacken, tiefgefroren
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Apfelstru.roh TK Ding.4x2375g, Kannsortiment
Herkunft/Ursprung	Landsham

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 4 Stück à 2375 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	9,5
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	9,5
Einzelmenge Inhalt	2,375
Einzelmenge Art	KG
Temperaturführung	tiefgekühlt

Details

Zutatenverzeichnis	65% Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), Dextrose, pflanzliches Öl (Raps), Rosinen, WEIZENGRIß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Salz, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zimt, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Nelken, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Aroma. Kann Spuren enthalten von: Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Teile von Kernen und Stielen enthalten sein.
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
Geeignet für die Zubereitung	mit Backofen
Gebrauchs-/Zubereitungsanleitung	Im Backofen/Kombidämpfer, Heißluft ohne Dampf: Die gefrorene Strudelstange auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C-200°C für ca. 45-50 Minuten backen. Nach dem Backen mit Butter oder Margarine bestreichen und für ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.
Name des Inverkehrbringers	Transgourmet DE Hildesheim Logistik, 31135 / Hildesheim
Ursprungsland	Deutschland

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise Enthält keine kenntlichmachungspflichtige Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II

Eier/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Glutenhaltige Getreide	ja
Weizen	ja
Milch/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Schalenfrüchte/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Sellerie/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten

Nährwerte

Die Angaben beziehen sich auf 100g/100ml (Herstellerangaben)

Energiegehalt kJ:	668
Energiegehalt kcal:	158
Fett in g:	1,4

davon gesättigte Fettsäuren in g:	0,3
Kohlenhydratgehalt in g:	33
davon Zucker in g:	15
Ballaststoffe in g:	2,253
Eiweiß in g:	1,9
Salz in g:	0,4

Hinweis

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Da durch Liefer- und Lagerprozesse im Einzelfall nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von Ihnen verwendete Warencharge von den hier abgebildeten Informationen abweicht, orientieren Sie sich bitte im Zweifelsfall an den auf der Ware befindlichen Angaben. Für Hinweise oder Rückfragen zu den LMIV Informationen stehen wir Ihnen unter der Adresse ernaehrungsservice@transgourmet.de gerne zur Verfügung.

Apfelstrudel TK 2375g

Artikel Nummer 526111

Datum 06.06.2025