

**Lebkuchenstrudel mit Apfel TK 1500g**

roh, Hefeteig mit Nussfüllung, Apfelspalten und Rum-Rosinen

Artikel Nummer 596237

Beschreibung

Beschreibung Webshop	Hefeteig mit einer Füllung aus Haselnüssen, einer Mandel-Marzipan-Creme und fein geschnittenen Äpfeln, abgerundet mit Gewürzen.
Marke	Dinghartinger
Bezeichnung des Lebensmittels	Original Hefeteig mit Nussfüllung, Apfelspalten mit Rosinen, ungebacken, tiefgefroren
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Lebk.Stru.roh TK Ding.5x1500g
Herkunft/Ursprung	LandshamLandsham

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 5 Stück à 1500 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	8,49
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	7,5
Einzelmenge Inhalt	1,5
Einzelmenge Art	KG
Temperaturführung	tiefgekühlt

Details

Zutatenverzeichnis	31% Nussfüllung (HASELNÜSSE, Zucker, WEIZENMEHL, Dextrose, HARTWEIZENGRIEß, WEIZENSTÄRKE, WEIZENGLUTEN, fettreduziertes Kakaopulver, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Backpulver [Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Monocalciumphosphat;WEIZENSTÄRKE], HÜHNEREIWEIßPULVER, Säureregulator: Calciumacetat; jodiertes Speisesalz [Salz, Kaliumiodat], Stabilisator: Guarkernmehl; Aroma), WEIZENMEHL, VOLLEI, 6% Apfel, Rosinen, Marzipan (MANDELN, Zucker, Invertzuckersirup, Wasser), MANDELN gestiftet, Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Palmöl (enthält MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß), EIGELB, HÜHNEREIWEIß, Zucker, Zitronenschalen, Kakaopulver (Backtriebmittel: Kaliumcarbonat), Hefe, Glukose-Fruktose-Sirup, Orangenschalen, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Trennmittel: Calciumcarbonat; Maisstärke), WEIZENSTÄRKE, Salz, Zimt,Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisef
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Bei -18°C haltbar bis: siehe Verpackung.
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. 160°C für ca. 20 Minuten backen. Anschließend die Stange ruhen lassen (ca. 10 -20 Minuten) und nochmals bei 150°C für 10 Minuten backen. Nach dem Backen mit Butter oder Margarine bestreichen und für ca. 20 Minuten auskühlen lassen.
Name des Inverkehrbringers	Transgourmet DE Hildesheim Logistik, 31135 / Hildesheim
CO2 Emission in kg (bezogen auf Abgabegröße Karton)	14,84
Ursprungsland	Deutschland

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise	Enthält keine kenntlichmachungspfli
Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II	
Eier/Erzeugnisse	ja
Glutenhaltige Getreide	ja
Weizen	ja
Milch/Erzeugnisse	ja
Schalenfrüchte/Erzeugnisse	ja
Haselnüsse	ja
Mandeln	ja
Sellerie/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sojabohnen/Erzeugnissen	kann Spuren enthalten

Nährwerte

Angaben beziehen sich auf 100g nicht zubereitetes Produkt

Energiegehalt kJ:	1.570
Energiegehalt kcal:	375
Fett in g:	19
davon gesättigte Fettsäuren in g:	5,5
Kohlenhydratgehalt in g:	50
davon Zucker in g:	21
Ballaststoffe in g:	3,5
Eiweiß in g:	9,1
Salz in g:	0,6

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.