

Hersteller /
Vertriebsges. Dinghartinger Apfelstrudel

Marke Dinghartinger Apfelstrudel
Artikelnr: 20115



Apfelstrudel, ungebacken ; 4 Stg. à 2375g im Karton

Der klassische Strudelgenuss mit frischen Äpfeln, und edlen Gewürzen im Original- Strudelteig.
Ideal als Dessert mit Vanillesauce oder Eis und Sahne zu servieren.

OHNE DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Verkehrsbezeichnung

Original Strudelziehteig mit Apfelfüllung mit Rosinen, ungebacken, tiefgefroren

Zutaten

65% Apfel, WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), modifizierte Stärke (Kartoffel), pflanzliches Öl (Rapsöl), WEIZENGRIESS, Dextrose, Rosinen, Salz, pflanzliche Fette (Palmfett, Cocosfett), Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze (Nelken,Zimt) Säureregulator: Trinatriumcitrat; Aroma, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Teile von Kernen und Stielen enthalten sein. Kann Spuren enthalten von: Erdnüssen, Schalenfrüchten, Sellerie, Soja, Milch und Milcherzeugnissen (einschl. Lactose), Lupine, SO² und Sulfit.

Zusatzstoffe	Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471), Säuerungsmittel (Citronensäure E330), Säureregulator (Natriumcitrate E331)
---------------------	---

Kennzeichnung bei loser Abgabe	kennzeichnungsfrei
---------------------------------------	--------------------

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	149 kcal
Energie	630 kJ
Fett	2,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	29,5 g
- davon Zucker	14,4 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	2,4 g
Salz	0,3 g
Broteinheiten	2,5 BE

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; in Spuren
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; in Spuren
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	nein; in Spuren
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; in Spuren
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; in Spuren
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten	
Informationen	
Zubereitung	
Gefrorene Strudelstange im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf) bei ca. 180°C - 200°C für ca. 35-45 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten oder eingefetteten Backblech backen. Hinweis: Vor dem Schneiden ca. 20 Minuten auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen	
besondere Merkmale	
Apfelstrudel mit Strudelteig, gerollt. Viele Äpfel, wenig Teig, wie hausgemacht Frische auf Vorrat, in nur 50 min. servierfertig.	
Lagerhinweise	
Bei -18°C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
technische Daten	
Mindesthaltbarkeit: 18 Monate bei -18° C Restlaufzeit: 16 Monate Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Verkaufseinheit: KT à 9,50 kg Kartoneinheit: 9,5 kg netto 10,16 kg brutto Kartonmaße (L/B/H in mm): 515*390*105 Palettenfaktor: 52 KT Lagenfaktor : 4	
Servierempfehlung	
mit Vanillesauce, oder mit Eis und Sahne	
GVO-Erklärung	
Wir bestätigen, dass das Produkt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält. Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.	

Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK
PRINS Produktuntergruppe	Sonstige
Hersteller Produktgruppe	Süß
Hersteller Produktuntergruppe	Nachspeise / Dessert
Produktkategorie	Vegetarisches Produkt
Lagerkategorie	Tiefkühlprodukt
Bezugsquelle	- Fachgroßhandel (FGH)
Restlaufzeit	12 Monate
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	
EP GTIN Nr.	4013827201150
EP Anzahl Stück in VKE	
EP Brutto Gewicht / Inhalt	
EP Netto Gewicht / Inhalt	
EP Abtropfgewicht/Füllmenge	
EP Gewicht Verpackung in g	
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	
Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	4 Stg á 2375g
VKE GTIN	4013827201150
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 10,12 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 9,5 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	515x390x105
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	0
Paletteninfo	
Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	52
Anzahl VKE pro Lage	4
Anzahl Lagen pro Palette	13
Abmessungen in mm (L x B x H)	800x1200x144
Gesamtgewicht in kg	554,24
Herstellerinfo	
Anschrift	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 85652 Landsham Germany
eMail	info@dinghartinger.de
Telefon	(+49) 089 / 99 15 01-0
Fax	(+49) 089 / 903 06 33
Internet	www.apfelstrudel.de
Shop- / Bestellsystem	