

Hersteller /
Vertriebsges. Dinghartinger Apfelstrudel

Marke Dinghartinger Apfelstrudel
Artikelnr: 55515



Aprikosenstrudel ungebacken; 5 Stangen à 1500g im Karton

Sonnengereifte Aprikosen gerollt im dünnen Strudelteig, verfeinert mit Marzipan-Mandelcreme und Mandelsplitter.
Wie hausgemacht, fruchtig und ofenfrisch.

OHNE DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Verkehrsbezeichnung

Original Strudelziehteig mit Aprikosenfüllung mit Marzipan und Mandeln ungebacken, tiefgefroren

Zutaten

39% Aprikosen, WEIZENMEHL, pasteurisiertes VOLLEI, pflanzliche Fette (Palm,Cocos), Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Zucker, Marzipan (MANDELN, Zucker, Invertzuckersirup, Wasser), modifizierte Stärke (Kartoffel), pflanzliches Öl (Raps), MANDELSPLITTER, Pfirsichpaste (Invertzuckersirup, Pfirsichsaftkonzentrat, natürliches Aroma, Zucker, Verdickungsmittel: Acetyliertes Distärkephosphat; Säuerungsmittel: Citronensäure), MANDELGRIESS, WEIZENGRIESS, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono,- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Aroma. Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Teile von Kernen enthalten sein. Kann Spuren enthalten von: Erdnüssen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnissen einschließlich Laktose, Soja, Sulfiten, SO² und Lupinen.

Zusatzstoffe	Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471), Säuerungsmittel (Citronensäure E330), Verdickungsmittel (Acetyliertes Distärkephosphat E1414)
---------------------	--

Kenntlichmachung bei loser Abgabe	kenntlichmachungsfrei
--	-----------------------

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	220 kcal
Energie	922 kJ
Fett	9,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	29 g
- davon Zucker	8,5 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	5 g
Salz	0,5 g
Broteinheiten	2,4 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	ja
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; in Spuren
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; in Spuren
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	
Den gefrorenen Strudel auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen und an den Seiten mit Alufolie begrenzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen mit Butter oder Margarine abstreichen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.	
Lagerhinweise	
Bei -18°C	
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
Servierempfehlung	
mit Puderzucker bestreut, Sahne oder Eis servieren.	
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.	
Allergene / potentiell allergene Stoffe	
glutenhaltiges Getreide, Eier- erzeugnisse, Schalenfrüchte	
Spuren möglich von:Erdnüsse, Sellerie, Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose), Soja	
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	9 Monate
Mindesthaltbarkeit	14 Monate

Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	
EP GTIN Nr.	
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	5 Stg.á 1500g
VKE GTIN	4013820555154
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 8,1 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 7,5 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	515x390x80
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	0
Paletteninfo	
Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	68
Anzahl VKE pro Lage	4
Anzahl Lagen pro Palette	17
Abmessungen in mm (L x B x H)	800x1200x144
Gesamtgewicht in kg	578,8
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	

Stand lt. Herstellerangabe: **27.08.2014**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **27.08.2014**