

Hersteller /
Vertriebsges. Dinghartinger Apfelstrudel

Marke Dinghartinger Apfelstrudel
Artikelnr: 40224



Topfenstrudel gebacken und portioniert, tiefgefroren 36 Stck à 160g im Karton

Frischer Konditorenquark garantiert den cremigen Geschmack des Topfenstrudels , hergestellt nach altem Hausrezept im Original Strudelteig.

Dinghartinger® Topfenstrudel
36 Stück à 160g
gebacken und portioniert, tiefgefroren

OHNE DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Verkehrsbezeichnung

Original Strudelziehtig mit Quarkfüllung und Rosinen fertig gebacken &portioniert, tiefgefroren

Zutaten

33% SPEISEQUARK Magerstufe, WEIZENMEHL, pasteurisiertes VOLLEI, pflanzliches Fett (Palm, Cocos), modifizierte Stärke (Kartoffel), Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Rapsöl), Rum-Rosinen (Rum-Aroma, Wasser), WEIZENGRIESS, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma. Kann Spuren enthalten von: Erdnüssen, Schalenfrüchten, Sellerie, Soja, Lupine, SO₂ und Sulfite.

Zusatzstoffe Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Säuerungsmittel (Citronensäure E330)

Kenntlichmachung bei loser Abgabe kenntlichmachungsfrei

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	228 kcal
Energie	953 kJ
Fett	11,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	21,3 g
- davon Zucker	11,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	8,8 g
Salz	0,3 g
Broteinheiten	1,8 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	ja
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; 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	
Im Backofen: Die gefrorene Strudelportion im vorgeheizten Backofen bei ca. 160°C ÷ 180°C ca. 7 - 11 Minuten erwärmen	
In der Mikrowelle: Die gefrorene Strudelportion bei ca. 600 - 800 Watt ca.2 ÷ 5 Minuten erwärmen,	
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.	
Lagerhinweise	
Bei -18°C	
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
technische Daten	
Verkaufseinheit: KT à 5,76 kg netto / 6,23 kg brutto	
Kartoneinheit: 36 Stück à 160g	
Kartonmaße (L/B/H in mm): 462*307*105	
Palettenfaktor: 65 KT	
Lagenfaktor : 5	
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.	
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	36 Port. á 160g
VKE GTIN	4013827402243
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 6,2 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 5,76 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	462x307x105
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	0
Paletteninfo	
Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	65
Anzahl VKE pro Lage	5
Anzahl Lagen pro Palette	13
Abmessungen in mm (L x B x H)	800x1200x144
Gesamtgewicht in kg	431
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: **19.08.2014**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **19.08.2014**