

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 Strudelziehtieg 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, SO<sub>2</sub> und Sulfite.

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

**Kenntlichmachung bei loser Abgabe** kenntlichmachungsfrei

### Nährwerte pro 100 g Produktmasse \*) - Herstellerangabe

<b>Energie</b>	228 kcal
<b>Energie</b>	953 kJ
<b>Fett</b>	11,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
<b>Kohlenhydrate</b>	21,3 g
- davon Zucker	11,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
<b>Ballaststoffe</b>	k.A.
<b>Eiweiß</b>	8,8 g
<b>Salz</b>	0,3 g
<b>Broteinheiten</b>	1,8 BE

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

<b>Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)</b>	
<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; in Spuren
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; in Spuren
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose</b>	ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; in Spuren
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; in Spuren
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben</b>	nein; in Spuren
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein; in Spuren
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten	
<b>Informationen</b>	
<b>Zubereitung</b>	
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.	
<b>Lagerhinweise</b>	
Bei -18°C	
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
<b>technische Daten</b>	
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	
<b>GVO-Erklärung</b>	
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.	
<b>Allgemeine Angaben</b>	
<b>PRINS Produktgruppe</b>	Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK
<b>PRINS Produktuntergruppe</b>	Sonstige
<b>Hersteller Produktgruppe</b>	Süß
<b>Hersteller Produktuntergruppe</b>	Nachspeise / Dessert
<b>Produktkategorie</b>	Vegetarisches Produkt
<b>Lagerkategorie</b>	Tiefkühlprodukt
<b>Bezugsquelle</b>	- Fachgroßhandel (FGH)
<b>Restlaufzeit</b>	12 Monate
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	18 Monate

<b>Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit</b>	
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)	
<b>Verkaufseinheit(VKE)</b>	
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
<b>Paletteninfo</b>	
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
<b>Herstellerinfo</b>	
Anschrift	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 85652 Landsham Germany
eMail	<a href="mailto:info@dinghartinger.de">info@dinghartinger.de</a>
Telefon	(+49) 089 / 99 15 01-0
Fax	(+49) 089 / 903 06 33
Internet	<a href="http://www.apfelstrudel.de">www.apfelstrudel.de</a>
<b>Shop- / Bestellsystem</b>	

Stand lt. Herstellerangabe: **19.08.2014**  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **19.08.2014**