



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Produktinformation

| | | |
|---|---|--------------------------|
| Artikelnummer 32015 | TK APFELSTR. UNGEB. 5X1500G | |
| Beschreibung | Ungebacken und im Ganzen, aus gezogenem Strudelteig, gerollt, besonders fruchtige Rezeptur aus frischen Äpfeln, vegan, tiefgekühlt 5x1,5 kg, | |
| Marke | Toni Kaiser | |
| Mindesthaltbarkeit | 12 Monate | |
| Lagerung | tiefgekühlt | |
| EU Zolltarifnummer | 19059070 | |
| F&F Bezeichnung | TK APFELSTR. UNGEB. 5X1500G | |
| | Einzelverpackung | Überversackung |
| Ean | 9001625500150 | 9001625530157 |
| Abmessung | L 390 B 100 H 60 | L 418 B 178 H 211 |
| Inhalt | 1.500,0 g | 5 Karton |
| Bruttogewicht | 1.508,87 g | 7.829,91 g |
| Nettogewicht | 1.500,0 g | 7.500,0 g |
| Beipack | 0 g | |
| Verpackungsgewicht | 8,87 g | 329,91 g |
| Palette | 72 | 6 Lagen je 12 Verkauf-EH |
| Palettenhöhe | 141.6 cm (inkl. 15 cm Palette) | |
| Zubereitung und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen. | Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen Den tiefgekühlten Strudel im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180°C ca. 45 Minuten backen. Kombi-Dampf - d.h. Garen im Konvektionsofen mit Dampfzusatz Den tiefgekühlten Strudel im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180°C ca. 45 Minuten backen. | |
| Zutaten | Zutaten: Äpfel 70%, WEIZENMEHL, Zucker, Rosinen3%, Wasser, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Stärke, Verdickungsmittel: modifizierte Cellulose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Zimt, Hefe, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma. | |



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Produktinformation

Artikelnummer 32015 TK APFELSTR. UNGEB. 5X1500G

Nährwerte per 100 g

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Brennwert (kJ / kcal) | 616,6 / 145,8 |
| Broteinheit | 2,5 |
| Fett | 1,6 Gramm |
| Gesättigte Fettsäuren | 0,2 Gramm |
| Kohlenhydrate | 30,0 Gramm |
| Kohlenhydrate, davon Zucker | 18,0 Gramm |
| Ballaststoffe | 2,1 Gramm |
| Eiweiß | 1,8 Gramm |
| Salz | 0,2 Gramm |

Allergene

| Allergene | Bezeichnung | Vorkommen |
|-----------|-------------------------|--------------|
| AW | Glutenhaltiges Getreide | J Weizenmehl |