

Hersteller /
Vertriebsges. Dinghartinger Apfelstrudel

Marke Dinghartinger Apfelstrudel
Artikelnr: 20134



Apfelstrudel "Hülle mit Fülle", ungebacken, tiefgefroren, 5 Stangen à 1.800g

Der klassische Strudelgenuss mit frischen Äpfeln, und edlen Gewürzen im Original- Strudelteig. Der dünne Strudelteig umhüllt den Strudel, so dass in der Strudelmittel kein Teig ist.

Ideal als Dessert mit Vanillesauce oder Eis und Sahne zu servieren.

OHNE DEKLARIERUNSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Verkehrsbezeichnung

Original Strudelziehtieg mit Apfelfüllung mit Rosinen und Haselnüssen ungebacken, tiefgefroren

Zutaten

56% Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), modifizierte Stärke (Kartoffel), Wasser, Dextrose (WEIZEN, Mais), HASELNÜSSE, Rosinen, pasteurisiertes VOLLEI, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENGRIESS, Gewürze (Zimt, Nelken), Säuerungsmittel: Citronensäure; Salz, Rum-Rosinen, pflanzliche Fette (Palm, Cocos), 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, Sellerie, Soja, Milch und Milcherzeugnissen (einschl. Lactose), Sulfiten, SO², Lupinen.

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

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

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	155 kcal
Energie	658 kJ
Fett	1,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	33,6 g
- davon Zucker	19,7 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	2 g
Salz	0,3 g
Broteinheiten	2,8 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; Spuren
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; Spuren
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	nein; Spuren
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; 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; Spuren
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein; 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	
Die gefrorene Strudelstange auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf) bei ca. 180°C - 200°C für ca. 35 Minuten backen.	
Nach dem Backen mit Butter oder Margarine abstreichen. Vor dem Schneiden abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.	
Lagerhinweise	
- 18°C	
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.	
Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Back-, Feinbackwaren, Konditoreierzeugnisse TK
PRINS Produktuntergruppe	Sonstige
Hersteller Produktgruppe	Süß
Hersteller Produktuntergruppe	
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	5 Stangen à 1.800g
VKE GTIN	4013827201341
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	9,6 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	9 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	52,0 x 40,0 x 12,0
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1.000
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)	
Gesamtgewicht in kg	519,2
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: **09.09.2014**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **09.09.2014**