

Apfelstrudel, portioniert



Artikel - Nr.

1549

Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelstrudel gebacken u. portioniert, tiefgefroren

EAN

4009837015498

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	36	36	216	3.024
Bruttogewicht ¹	0,17028	6,13008	6,13008	36,78048	514,92672
Nettogewicht	0,16	5,76	5,76	34,56	483,84
L x B x H (mm)	110 x 44 x 48	470 x 320 x 475	465 x 270 x 120	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	84

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 4,4 x H 4,8 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Apfelstrudel, portioniert

Brennwert	630 kJ / 149 kcal	Äpfel (65%), WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, Paniermehl (WEIZEN, Wasser, Hefe, Speisesalz), modifizierte Stärke, Rapsöl, WEIZENGRIEB, Dextrose, Rosinen, Speisesalz, pflanzliches Fett(Palm, Kokos), Säuerungsmittel Zitronensäure, Zimt, Nelke, Speisesalz, Säureregulator Natriumcitrate, Aroma, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE
Fett	2,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	29,5 g		
davon Zucker	14,4 g		

Eiweiß	2,4 g
Salz	0,3 g

Mono- und Diglyceride von
Speisefettsäuren, Emulgator
Sonnenblumenlecithin

Kann Spuren enthalten von: MILCH,
SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Im Ofen bei 180-200°C ca. 8-12 Min. backen, oder in der Mikrowelle bei 600-1000 Watt 2-4 Minuten erwärmen. Oder 1,5 Stunden auftauen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 20.05.2019

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at