

# Apfelstrudel Blätterteig

Artikelnummer:

822

Verzeichnis der Zutaten:

Äpfel, Weizenmehl, Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Brotbrösel (Weizenmehl, Wasser, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultaninen, Salz, Zimt.

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	<b>Inhaltsstoff</b>	<b>Enthalten</b>
<b>E</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
<b>L</b>	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Nein
<b>B</b>	Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse	Nein
<b>N</b>	Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein
<b>G</b>	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Spuren
<b>M</b>	Senf und -erzeugnisse	Nein
<b>C</b>	Eier und -erzeugnisse	Nein
<b>D</b>	Fisch und -erzeugnisse	Nein
<b>F</b>	Soja und -erzeugnisse	Nein
<b>P</b>	Lupine	Nein
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Nein
<b>R</b>	Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

44% Äpfel

Nettofüllmenge:

6 x 1300 g

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

bei -18°C oder tiefer lagern

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):**

Den gefrorenen Strudel mit Milch oder verquirltem Eigelb bestreichen und auf einem Backblech (bitte verwenden Sie Backpapier) 45 Minuten im vorgewärmten Backrohr bei 220°C (Umluft 200°C) backen. Mit Staubzucker bestreuen und lauwarm servieren.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	896
	Kcal	214
Fett (g)		10,3
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		5,4
Kohlenhydrate (g)		27
-Anteil Zucker (g)		11,2
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		3,3
Salz (g)		0,4