

Produktspezifikation

Product specification

Bio Apfelstrudel

Artikel-Nr. 7710

Bio apple strudel

Article-No. 7710

„Knusprige Umhüllung - frische Apfelfüllung“
Butterplunderteig mit Apfelfüllung,
vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Crunchy coating filled with fresh apples“
Buttered puff pastry with apple filling,
ready for bake-off, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Weizenmehl 550* Butter* 22% Wasser Hefe* Rohrohrzucker* Molkepulver* Vollmilchpulver* Meersalz Gerstenmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Brasilien Deutschland/BY Deutschland/BY Belgien Deutschland Brasilien	Dough: wheat flour 550* butter* 22% water yeast* raw cane sugar* whey powder* whole milk powder* sea salt barley malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Brazil Germany/Bavaria Germany/Bavaria Belgium Germany Brazil
Füllung: Äpfel* 85% Rohrohrzucker* Apfelpulver* 5% Maisquellstärke* Zimt*	Deutschland Brasilien Deutschland Österreich	Filling: apples* 85% raw cane sugar* apple powder* 5% pre-gelatinised maize starch* cinnamon*	Germany Brazil Germany Austria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	
Enthaltene Allergene**: Gluten, Milcherzeugnisse		Included allergens**: gluten, dairy products	

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	150 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake off	convenience grade
Größe	ca. 145 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 3 / baking program 3	Processing and baking instructions:
Antauzeit	25 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	26 - 28 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 200° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity per 100lt./cooking space volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	9000 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112077105	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1076 kJ / 257 kcal / 2,8 BE	energy
Fett	11,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	7,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	34,1 g	carbohydrates
- davon Zucker	13,8 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,4 g	dietary fibre
Eiweiß	3,6 g	protein
Salz	0,7 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

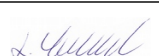
** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Erstellung am: 06.02.2007	freigegeben von:	Version 24	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020