



**APFEL-GITTERPLUNDER  
TIEFGEFROREN**

ArtikelNr.: 11200



**Produktbeschreibung**

Süßes Gebäck mit Apfel-Zimt-Füllung

**Zubereitungsvorschlag**

Auf geöltem Backblech oder auf Backpapier, bei hoher Feuchtigkeit oder bei Zimmertemperatur für 30-35 Minuten auftauen lassen, anschließend bei 190-200°C für 14-16 Minuten backen. Zu Beginn des Backens wird empfohlen, das Anbacken mit Dampf durchzuführen.

**Zutaten**

Apfelfüllung (33 %) {Apfelwürfel (75 %), Kristallzucker, modifizierte Stärke, Semmelbrösel [WEIZENMEHL, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe], Aroma, geriebener Zimt}, WEIZENMEHL, Margarine [Pflanzenöle und Fette (Palme), Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Trinkwasser, FLÜSSIGEI, Kristallzucker, Speisesalz, Tafelessig

<b>Produktdaten</b>	
Rohgewicht (g)	120
Gewicht zubereitet (g)	105-108
Maße (cm x cm)	12,5 x 6,5
Gefroren bei -18 °C mindestens haltbar bis	366 Tage
Zubereitet mindestens haltbar bis	12 Stunden
Zollposition	19 059 070
MwSt.	18%

<b>Logistische Daten</b>	
Stück / Karton	50
Karton/Palette	72
Bruttogewicht Karton (kg)	6,3
Gewicht Palette (kg)	479
Produkt EAN-Code	5 999 505 830 425
Karton EAN-Code	variabel
Karton Maße (cm*cm*cm)	38*24,5*18,5

<b>Nährstofftabelle</b>		
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt		%RI*
Energiewert kJ / kcal	1147 / 273	14
Fett	13,7 g	20
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g	37
Kohlenhydrate	33,6 g	13
davon Zucker	7,4 g	8
Eiweiß	3,5 g	7
Salz	0,46 g	8
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)		

**Allergene**

Achtung! Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, wo auch Milch, Ei, Senf, Sesamkörner, Soja, Haselnüsse, Nüsse und ihre Folgeprodukte verarbeitet werden.

**Lagerung und Lieferung**

Lager- und Liefertemperatur: -18 °C.

**Wichtiger Hinweis**

**Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren!**

**Wir bestätigen, dass die Produkte von Tatár Pékség Kft. frei von gentechnisch veränderten Zutaten sind und auch ohne deren Hilfe hergestellt werden (GVO-frei). Gehalt an Transfettsäuren: < 2 g / 100 g Fett.**