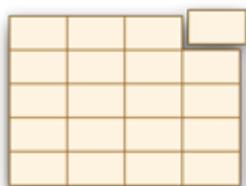


**Artikelnummer 8110658**  
**Apfel-Butterstreusel-Schnitte**

Was für eine Fruchtigkeit! Kein Wunder bei dieser satten Schicht frischer Apfelstücke und Rosinen. Gebettet auf einem Mürbeteig-Boden, belegt mit dicken Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln lässt unsere Schnitte weder Frucht- noch Streuselwünsche offen! Fruchtanteil 66 %.



20 Portionen  
38 x 28 cm  
(Portion 9,5 x 5,6 cm)

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Zustand
3300g	38 x 28cm	ca. 165g	
St./Kt.	Portionen	Schnitt	Art.-Nr.
3	20	vorgeschnitten	8110658

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Mürbeteigkuchen mit Apfelfüllung (53%) und Apfelspalten (18%), mit Butterstreuseln (12%) bedeckt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 20 Portionen.

**Zutaten**

ZUTATEN: Apfel (65%), WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER (3%), Palmfett, modifizierte Stärken, Sultaninen, Rapsöl, VOLLEI, Verdickungsmittel (E410, E415), SÜSSMOLKENPULVER, Invertzuckersirup, Backtriebmittel (E450, E500), Rumaroma, Speisesalz, Gewürz (Zimt), färbende Lebensmittel (Karotten-Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), natürliches Aroma, Baumwollsaatöl, Säureregulator (E300). Kann SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!

**Auftauanleitung:**

Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 14 Stunden, ein Einzelstück ca. 8 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 8 Stunden, ein Einzelstück ca. 3 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 40 Minuten aufwärmen. Im Kühlschrank (6°C-7°C): ganzer Kuchen ca. 14 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca.8 Stunden.

Stand 17.04.2024

## Nährwert pro 100g

Nährwert pro 100g	Nährwert
<b>kJ</b>	776 kJ
kCal	184 kcal
<b>Fett</b>	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	30,3 g
davon Zucker	17,4 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,9 g
<b>Eiweiß</b>	1,8 g
<b>Salz</b>	0,13 g
<b>Gluten</b>	
<b>Lactose</b>	
<b>Galactose</b>	

## Allergene

Allergene	als Zutat enthalten	als Spur im Produkt - Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Ja
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja
Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Nein	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein

Stand 17.04.2024

## Produktabmessungen

MHD	18 Monate
Restlaufzeit	3 Monate
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Stück

GTIN FS	4004311406588
Nettogewicht	3300g
Bruttogewicht	3381g
Länge	391mm
Breite	289mm
Höhe	25mm

## Angaben Karton

GTIN UK	4004311506585
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	639g
Nettogewicht	9900g
Länge	399mm
Breite	292mm
Höhe	152mm

Stand 17.04.2024

## Angaben Palette

<b>Typ</b>	Euro
<b>Handling</b>	Mehrweg
<b>Anzahl Kartons pro Lage</b>	8
<b>Anzahl Lagen</b>	11
<b>Anzahl Einzelverpackungen pro Palette</b>	264
<b>Nettogewicht</b>	871kg
<b>Bruttogewicht exkl. Palette</b>	927kg
<b>Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)</b>	949kg
<b>Gewicht Verpackung</b>	56kg
<b>Anzahl Verpackungen im Karton</b>	3
<b>Länge</b>	1200mm
<b>Breite</b>	800mm
<b>Höhe</b>	1817mm

Stand 17.04.2024