

Produkt Daten

Artikelbezeichnung : Apfelküchle 1000g, (15-18 Stück), ca. 55-70 g pro Küchle
 Verkehrsbezeichnung : Dinghartinger APFELKÜCHLE aus frischen, ganzen Apfelingeln, mit leckerem Teigmantel umhüllt, vorgegart, tiefgefroren
 Bundeslebensmittelschlüssel :
 Herkunftsangabe : Deutschland
 Hersteller : Dinghartinger Apfelstrudel GmbH
 Hersteller-Adresse :
 Markenname : DINGHARTINGER
 GTIN : 4013827181100
 LAN : 18110
 Höhe : 60,0 mm
 Breite : 245,0 mm
 Tiefe : 400,0 mm
 Nettogewicht : 1000,0 g
 Bruttogewicht : 1015,0 g
 Füllmenge : 1000,0 g
 Bio : Nein
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja
 Datenverantwortlicher : Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- u. Vertriebs GmbH

Zutaten

Zutaten: 54% Apfel, WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI*, Rapsöl, Zucker, Stärke, Kokosöl (enthält MILCHEIWEIß), Salz. *Bodenhaltung

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
 Milch und Milcherzeugnisse : enthält
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält
 Liste : Weizenmehl, Vollei, Milcheiweiß

Nährwerte

Bezug : 100 g
 Energie [kJ] : ca. 785 kJ
 Energie [kcal] : ca. 187 kcal
 Fett : ca. 8,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren : ca. 1,1 g
 Kohlenhydrate : ca. 24 g
 davon Zucker : ca. 9 g
 Eiweiß : ca. 2,9 g
 Salz : ca. 0,11 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
 max. Lagertemperatur : -18,0 ° C
 min. Restlaufzeit ab Produktion: 540
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 270

Zubereitung

Zubereitung : Die gewünschte Portion Apfelküchle im gefrorenen Zustand in der Fritteuse bei ca. 180°C für ca. 2-3 Minuten backen im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C für ca. 10-15 Minuten backen in der heißen Pfanne für ca. 8 Minuten backen. Tip: Geben Sie die gefrorenen Apfelküchle für ca. 80 Sekunden in die Mikrowelle - dadurch wird die Backzeit in der Friteuse erheblich verkürzt.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 16.04.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.