

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Zwiebelkuchen "Schwäbische Art" 1500g, ø 30 cm
 Verkehrsbezeichnung : Original Hefeteig mit Zwiebelbelag, fertig gebacken, tiefgefroren
 Bundeslebensmittelschlüssel :
 Herkunftsangabe : Deutschland
 Hersteller : Dinghartinger Apfelstrudel GmbH
 Hersteller-Adresse :
 Markenname : DINGHARTINGER
 GTIN : 4013827861897
 LAN : 80618
 Höhe : 25 mm
 Breite : 300 mm
 Tiefe : 400 mm
 Nettogewicht : 1500 g
 Bruttogewicht : 1532 g
 Füllmenge : 1500 g
 Bio : Nein
 Datenverantwortlicher : DINGHARTINGER APFELSTRUDEL Produktions- und Vertriebs-GmbH

Zutaten

Zutaten: 43% Zwiebeln, WEIZENMEHL, VOLLEI, Schinken (Schweinefleisch, Speisesalz [Salz, Kaliumiodat], Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumacetat; Gewürzextrakt [Chili], Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat; Schutzkulturen, Buchenholzrauch), Gouda (MILCH, Stärke, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab), Wasser, Palmöl (enthält MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß), SAUERRAHM, Kartoffelstärke, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zucker, SÜßMOLKENPULVER, modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), Salz, Hefe, MAGERMILCHPULVER, Pfeffer, Muskat, Majoran, Kümmel, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aroma. Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
 Milch und Milcherzeugnisse : enthält
 Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren
 Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren
 Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält
 Liste : Weizenmehl, Vollei, Milchprodukte

Nährwerte

Bezug : 100 g
 Energie [kJ] : ca. 734 kJ
 Energie [kcal] : ca. 175 kcal
 Fett : ca. 8,2 g
 davon gesättigte Fettsäuren : ca. 5,2 g
 Kohlenhydrate : ca. 19 g
 davon Zucker : ca. 4,2 g
 Eiweiß : ca. 6,4 g
 Salz : ca. 0,9 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
 max. Lagertemperatur : -18 ° C
 min. Restlaufzeit ab Produktion: 540
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 360

Zubereitung

Ofen/Kombidämpfer, Heißluft, ohne Dampf: Den gefrorenen Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 25–30 Minuten erwärmen. In der Mikrowelle: Den gefrorenen Zwiebelkuchen auftauen lassen. Anschließend die gewünschten

Portionsgrößen bei ca. 800 Watt für ca. 4-6 Minuten erwärmen. Hinweis:
Temperaturen und Zeiten können von Gerät zu Gerät unterschiedlich sein. Nach
dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zusatzstoffe

Antioxidationsmittel	: Ja
Konservierungsstoffe	: Ja

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 20.04.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.