



Produktinformation

Art.-Nr.: 13858	TK APFELKUECHLE 10X300G	
Beschreibung	Saftige Apfelinge von knusprigem Backteig umhüllt. Tiefgekühlt	
Marke	Toni Kaiser	
Mindesthaltbarkeit	18 Monate	Lagerung tiefgekühlt
EU Zollnummer	19022099	
F&F Bezeichnung	TK APFELKUECHLE 10X300G	
	Einzelverpackung	Überverpackung
EAN-Code	9001969038586	9001969138583
Abmessung in mm	L 185 B 120 H 73	L 385 B 380 H 120
Inhalt	300,0 g	10 Karton
Gewicht in g (Brutto)	341,0 g	3.835,7 g
Gewicht in g (Netto)	300,0 g	3.000,0 g
Beipack in g	0 g	
Verpackungsgewicht	41,0 g	835,7 g
Verkaufseinheit pro Palette	72	12 Lagen je 6 Verkaufseinheiten
Schlichtpl. Palettenhöhe	159.0 cm (inkl. 15 cm Palette)	
Zubereitung	<p>Backofen: Die tiefgekühlten Apfelküchlein auf dem Backblech verteilen, in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen einschieben und ca. 10-15 Minuten erhitzen. Nach 5-7 Minuten wenden. (im Heißluftofen bei 200°C zubereiten)</p> <p>Fritteuse: Die tiefgekühlten Apfelküchle in der Fritteuse Tiefgefrorene Apfelinge in der Friteuse bei ca. 170 °C 3-4 Minuten zubereiten. Nach dem Frittieren kurz auf gut saugendes Papier auflegen.</p> <p>Pfanne: Die tiefgekühlten Apfelküchle bei mittlerer Hitze unter mehrmaligen Wenden ca. 5-7 Minuten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.</p>	
Die angeführten Zubereitungszeiten und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche Leistungen. Deshalb empfehlen wir, eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen.		
Zutaten	<p>Äpfel 53%, Wasser, Sonnenblumenöl, WEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Bier 3% (Wasser, GERSTENMALZ, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Hopfen, Hopfenextrakt), Zucker, MAGERMILCHPULVER, Backpulver (Säureregulator: Natriumphosphat; Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, WEIZENSTÄRKE), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid). Kann Spuren von Sesam enthalten.</p>	
Nährwerte pro 100g	<p>Brennwert (kJ / kcal): 724 / 173</p> <p>Fett 8,5 g</p> <p>davon gesättigt 1,0 g</p> <p>Kohlenhydrate 21,0 g</p> <p>davon Zucker 5,7 g</p> <p>Ballaststoffe 1,5 g</p> <p>Eiweiß 2,4 g</p> <p>Salz 0,4 g</p> <p>Broteinheiten 1,8</p>	