



Produktinformation

| | | |
|--|--|---------------------------------|
| Art.-Nr.: 13858 | TK APFELKUECHLE 10X300G | |
| Beschreibung | Saftige Apfelfringe 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 |
| Schichtpl. 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 Apfelfringe 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 | Brennwert (kJ / kcal): | 724 / 173 |
| | Fett | 8,5 g |
| | davon gesättigt | 1,0 g |
| | Kohlenhydrate | 21,0 g |
| | davon Zucker | 5,7 g |
| | Ballaststoffe | 1,5 g |
| | Eiweiß | 2,4 g |
| | Salz | 0,4 g |
| | Broteinheiten | 1,8 |