

## 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 %.



**Artikelnummer:** 39001002

**Maße:** 28 x 38 cm

**Portionen:** 5,6 x 9,5 cm (20 Stücke)

**Gewicht:** 3300g

**Portionsgewicht:** ca. 165g

**St./Kt.:** 3

## Zutaten

ZUTATEN: Äpfel (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!

## Nährwerte

	pro 100g
Energie	776 / 184
Fett	5,8
davon gesättigte Fettsäuren	3,1
Kohlenhydrate	30,3
davon Zucker	17,4
Ballaststoffe	1,9
Eiweiß	1,8
Salz	0,13

## Allergene

Allergene	als Zutat enthalten	als Spur im Produkt - Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	Ja	Ja
Krebstiere	Nein	Nein
Eier	Ja	Ja
Fische	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Ja
Sojabohnen	Nein	Ja
Milch	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Ja
Sellerie	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein
Schwefeldioxid	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein

## Produktinformationen

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	18 Monate
Restlaufzeit	3 Monate
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.
Lagerhinweise	Aufbewahrung: Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6-7°C) lagern und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Durch Lagerung und Transport bei max. -18°C ist das Produkt mindestens haltbar bis: siehe Seitenlasche

## Logistik-Daten

---

### Angaben Stück

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

### Angaben Karton

GTIN UK	4004311506585
Material	Papier/ Pappe
Verkaufspackungsgewicht	624
Nettogewicht	9900
Länge	399
Breite	292
Höhe	152

## Angaben Palette

Typ	Euro
Handling	Mehrweg
Anzahl Kartons pro Lage	8
Anzahl Lagen	11
Anzahl Einzelverpackungen pro Palette	264
Nettogewicht	871.2
Bruttogewicht exkl. Palette	926
Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette)	948
Gewicht Verpackung	55
Anzahl Verpackungen im Karton	3
Länge	1200
Breite	800
Höhe	1817