

## Apfelstrudel

### Produktinformation für unsere Kunden



#### **Getreidemischungsverhältnis:**

100 % Weizen

#### **Zutaten:**

Äpfel frisch, geschält, Weizenmehl, Margarine pflanzlich, Wasser, Zucker, Vanillecreme, Vanille, Haselnüsse- geröstet- gemahlen, Rosinen, Weizenstärke, Mandeln- geröstet, Zimt, Rum, Speisesalz jodiert.

#### **Hinweise für Allergiker:**

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Eier, Milch, Haselnüsse, Mandeln.

#### **Nährwertangaben:** 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 906,7 kJ bzw. 216,6 kcal

Eiweiß: 2,5 g

Kohlenhydrate: 24,0 g

Fette: 12,2 g

Broteinheiten (BE): 2,0

1 BE entspricht: 50,0 g

#### **Gebäckcharakteristik:**

Unser Apfelstrudel ist aus einem feinen Blätterteig, gefüllt mit einer saftigen, hauseigenen Apfelfüllung, hergestellt.

Wie es bei einem Apfelstrudel sein sollte, steht die Füllung im Vordergrund, deshalb wird er nur von einer dünnen Blätterteigschicht umhüllt.

Nach dem Backen mit Aprikosenkonfitüre und Zuckerguss abgeglänzt, mit Mandeln bestreut, ist er ein Geschmackserlebnis.

#### **Verzehrsempfehlungen:**

Der Apfelstrudel ist zum Nachmittagskaffee der Klassiker.

Leicht erwärmt, mit einer gekochten Vanillesoße und einer Kugel Vanilleeis ein Genuß.