



Apfelwähe

Ø 32 cm, geschnitten, 2 x 8 Stück

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Art. Nr. | 10160 |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 60 * |
| Gewicht (g) | 1700 |
| Liefereinheit | CT à 2 STK |
| GTIN-13 | 7611075101603 |
| Gesamtgewicht (kg) | 3.61 |
| Lagerbedingungen | Tiefkühlen (mind. -18°C) |
| Produktionsland | CH |

Zubereitung

Zubereitungsvariante 1: Wähe während 3 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Genuss-Tipp: Nach dem Auftauen für 3 – 4 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 180 °C) backen.

Zubereitungsvariante 2: Aus dem Tiefkühler nehmen, Wähenstücke mit etwas Abstand zueinander auf Backblech absetzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 180 °C) während ca. 6 Minuten backen. Anschliessend ca. 75 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Sachbezeichnung

Mürbteiggebäck mit Äpfeln, tiefgekühlt

Zutaten

Äpfel 40% (Antioxidans [E300, E333]), VOLLMILCH, WEIZENMEHL, VOLLEI, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, Rapsöl gehärtet, Sonnenblumenöl, VOLLRAHM, HASELNÜSSE, Speisesalz jodiert, Vanillin, Verdickungsmittel [E407]

Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Fruchsteine oder Schalenteile enthalten.

Nährwerte pro 100 g

| | | | |
|---------------------------------|-----|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ) | 875 | Kilokal. ca. (kcal) | 209 |
| Fett (g) | 9.8 | Kohlenhydrate (g) | 26 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 3.5 | davon Zucker (g) | 13 |

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefon 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Eiweiss (g)

4.6

Salz (g)

0.43
