

# Apfelstrudel aus gezogenem Teig

## Zubereitung:

Art.	Produktbezeichnung	» Im Kombidämpfer:	» Im Backofen (Umluft):	» Mikrowelle:
12509	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, ca. 125g	140°C mit 40% Luftfeuchtigkeit / 18-20 Min.	160°C / 20-25 Min.	900 Watt / 2 Min. und 15 Sek.
12500	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, ca. 160g	140°C mit 60% Luftfeuchtigkeit / 20-25 Min.	160°C / 25-30 Min.	700 Watt / 3 Min. und 30 Sek.
12000	Apfelstrudel, roh, ca. 2kg	180°C mit 40% Luftfeuchtigkeit / 50-55 Min.	180-200°C / 50-60 Min.	/
12015	Apfelstrudel, roh, ca. 1kg	180°C mit 40% Luftfeuchtigkeit / 35-40 Min.	180°C / 35-40 Min.	/

## Zubereitungsempfehlung im Highspeedofen:



» Ideal für aufgetaute Strudelschnitten\* aus der Kühlvitrine

» Schnell erwärmt, außen kross!

Art.	Zeit	Temperatur	Ventilation	Mikrowelle
12509**	100 Sek.	270°C	100%	100%
12500**	100 Sek.	270°C	80%	100%

\* gekühlt 24 h haltbar

\*\* im Atollspeed Ofen getestet  
Produkttemperatur ca. 4-10°C

Art.	Produktbezeichnung	Stück/UK	Gewicht/UK	EAN Code UK	UK/Lage	UK/Pal.	MHD (Monate)	Produktbild
12509	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, ca. 125g	48	ca. 6 kg	8000460012676	12	108	18	
12500	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, ca. 160g	36	ca. 5,76 kg	8000460012607	12	108	18	
12000	Apfelstrudel, roh, ca. 2kg	4	ca. 8kg	8000460012508	6	60	18	
12015	Apfelstrudel, roh, ca. 1kg	4	ca. 4kg	8000460012591	7	84	18	

### Zutatenliste

**12500/12509:** Apfel 63%, Weizenmehl, Wasser, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Brotbrösel (Weizenmehl, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultaninen, Salz, Zimt, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektin. Kann Spuren von Soja enthalten. 12500 kann Spuren von Milch enthalten. / 12509 ist VEGAN

**12000:** Apfel 67%, Weizenmehl, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Brotbrösel (Weizenmehl, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Wasser, Sultaninen, Salz, Zimt, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure. Kann Spuren von Soja enthalten. VEGAN.

**12015:** Apfel 63%, Weizenmehl, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Brotbrösel (Weizenmehl, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Wasser, Sultaninen, Salz, Zimt, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure. Kann Spuren von Milch und Soja enthalten.



alpin. mediterran.

In Südtirol treffen alpine Bodenständigkeit und mediterrane Lebenslust aufeinander. Das Beste der alpinen Küche vereint sich hier mit der Leichtigkeit der mediterranen Gastronomie. Dies ist die Seele unserer Spezialitäten - speziell für die Welt der professionellen Verwender entwickelt.

» Apfelstrudel



**Pan Tiefkühlprodukte GmbH**  
Benjamin-Franklin-Str. 1A  
I-39055 Leifers (BZ) - Italy  
T +39 0471 59 29 00  
F +39 0471 59 29 99  
info@pan.it

**Pan Food Schweiz AG**  
Blumenstrasse 5  
CH-9403 Goldach  
T +41 71 844 00 00  
F +41 71 844 00 01  
info@pan-food.ch

**Pan USA, Inc.**  
17 Battery Place, Suite 1307  
New York, NY 10004  
T +1 678 620 01 75  
F +1 678 669 24 79  
info@pan-usa.com



# VON PROFI ZU PROFI

Serviervorschläge



...mit Granatapfel, Brombeereis und Apfelchip.



...im Nusskrokantmantel auf Zimtsoße.

*Was macht unseren Apfelstrudel so einzigartig?*

- » Frische Äpfel aus zertifiziertem Anbau
- » Ohne Bindemittel
- » Hoher Fruchtanteil



...mit Vanille-Espuma auf Himbeerbett.



Strudelecken mit Vanillesoße im Glas.