



Heiss & Süß GmbH  
Tullner Straße 7, 3033 Altengbach  
Tel: 02774/767 39 Fax: -4  
[info@heissundsuess.at](mailto:info@heissundsuess.at)  
[www.heissundsuess.at](http://www.heissundsuess.at)



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produktbezeichnung:** Alt Wiener Apfelstrudel gebacken  
**Artikelnummer:** 2830 (Einheit: 24 Stück)  
**Hersteller:** Heiss & Süß GmbH, Tullner Straße 7, 3033 Altengbach

**Produktbeschreibung:** Füllung aus Apfelscheiben, Zimt, Zucker, Nüssen und Rosinen im handgezogenen Strudelteig gebacken

**Aussehen:** siehe Produktfoto  
**Geruch:** Apfel, Zimt, Zucker  
**Geschmack:** Apfel, Zimt, Zucker, Nüssen, Rosinen  
**Abmessungen:** 12x5x4,5cm  
**Gewicht pro Stk.:** ca. 190-200g/ Stück

### Zutaten:

- > Apfelscheiben 62%
- > WEIZENMEHL
- > Zucker 7%
- > BUTTER
- > Wasser
- > Semmelbrösel  
(WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz unjodiert, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN)
- > WALNUSKERNE 4%
- > pflanzliche Öle  
(aus Sonnenblume und Raps)
- > Sultaninen 0,8%  
(getrocknete Weintrauben 99,5%, pflanzliches Öl [Sonnenblume])
- > Rum-Aroma  
(Aromastoffe, Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Glycerin, Propylenglycol, karamellierter Zucker)
- > Vanillinzucker  
(Zucker, Vanillin 1,5%)
- > Saftbinder  
(modifizierte Maisstärke, Maisquellstärke, Dextrose, Zucker, Säuerungsmittel: E330)
- > Zimt 0,2%
- > Antioxidationsmittel: Citronensäure
- > Vollsalz  
(Speisesalz, Kaliumjodid)

**Aggregatzustand****bei Anlieferung:** tiefgekühlt**Fertigungsgrad:** verzehrfertig**Zubereitung:** aus der Verpackung nehmen;  
bei Raumtemperatur ca. 90 min/Stk. auftauen**Haltbarkeit:** bei konstanten -18 °C: siehe Mindesthaltbarkeitsdatum (Ab Produktion 12 Monate)  
im Kühlschrank bei + 4°C: verpackt 5 Tage, offen 2 Tage  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwert in KJ:	908,00	Brennwert in kcal:	217
Fett (g):	10		
davon ges. FS (g):	3,7		
Kohlenhydrate(g):	28		
davon Zucker (g):	14		
Eiweiß (g):	3		
Salz (g):	0,12		

**Vegetarisch:**

Ja
Nein

**Vegan:**

Nein
Ja

**BIO:****Alkoholfrei:****Allergene:**

		im Rezept enthalten	im Betrieb verwendet
Glutenhaltiges Getreide u. - Erzeugnisse	A	X	X
Krebstiere und Erzeugnisse	B		
Eier und Eierzeugnisse	C		X
Fisch und Fischerzeugnisse	D		
Erdnüsse und Erzeugnisse	E		X
Soja und Erzeugnisse	F		X
Milch und Erzeugnisse	G	X	X
Lactose	G	X	X
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	H	X	X
Sellerie und Erzeugnisse	L		
Senf und Erzeugnisse	M		
Sesamsamen und Erzeugnisse	N		
Lupinen und Erzeugnisse	P		X
Weichtiere und Erzeugnisse	R		
Schwefeldioxid u. Sulfite >10mg/kg	O		X

Diese Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU sowie den Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts.

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Datum: 05.12.2024