



## 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

---