



Aprikosenwähe

Ø 32 cm, geschnitten, 2 x 8 Stück

Art. Nr.	10161
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	1700
Liefereinheit	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101610
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 Aprikosen, tiefgekühlt

Zutaten

Aprikosen 40%, 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)	884	Kilokal. ca. (kcal)	211
Fett (g)	9.7	Kohlenhydrate (g)	25
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3.5	davon Zucker (g)	13
Eiweiss (g)	4.7	Salz (g)	0.43