

Apfel Ringe

Äpfel getrocknet werden aus gesunder ausgereifter Frischware hergestellt, ohne Kerngehäuse und Schale, geschnitten in Scheiben, geschwefelt zur Haltbarmachung und Aufhellung der Farbe, künstlich getrocknet. Apfelringe sind zur Herstellung von Desserts, Fruchtsuppen und Garnituren geeignet.

Zubereitung: Apfelringe kurz in kaltem Wasser waschen und mit der 5-fachen Menge an Wasser weichkochen. Je nach Geschmack Zucker zufügen und evtl. abbinden.

Dosierung: Nach Bedarf.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1017 kj
Brennwert kcal	243 kcal
Fett	0.50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.10 g
Kohlenhydrate	66.00 g
davon Zucker	57.00 g
Eiweiß	0.90 g
Salz	0.22 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
---------------------------	----

Zutaten

Apfelringe geschwefelt.