

Apfel Würfel

Apfel Würfel werden aus gesunder ausgereifter Frischware hergestellt, ohne Kerngehäuse und Schale, gewürfelt, geschwefelt zur Haltbarmachung und Aufhellung der Farbe sowie künstlich getrocknet. Apfel Würfel sind zur Herstellung von Desserts, Konfekten, Fruchtsuppen und Garnituren, aber auch zur Bereicherung des Frühstücksbüffets und für Füllungen bestens geeignet.

Zubereitung: Apfelwürfel mit der 6-fachen Menge kaltem Wasser ca. 30 Minuten quellen lassen. Die Früchte werden nun wie frisches Obst weiterverarbeitet. Das Fruchtwasser kann mitverwendet werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1255 kj
Brennwert kcal	300 kcal
Fett	2.04 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.48 g
Kohlenhydrate	63.24 g
davon Zucker	59.15 g
Eiweiß	1.53 g
Salz	0.04 g

Allergene

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

Zutaten

Äpfel geschwefelt (SO2 max. 600 ppm)