

# Apfelino Äpfel geschält, geschnitten, pasteurisiert 2 kg

---

## Produktgruppe: Obst, Trockenfrüchte

CONVENIENT UND SCHONEND VORVERARBEITET, LANGE UNGEKÜHLT HALTBAR

Blättrig geschnittene Apfelino Äpfel für Ihre hausgemachten Mehlspeisen: Wir schälen, entkernen und schneiden Äpfel aus unseren Obstgärten aus dem Genussland OÖ blättrig und verpacken sie sofort - ohne Zugabe von Wasser - in einem hochwertigen, dichten 2 kg-Alubeutel und pasteurisieren so kurz wie nötig knapp über 80 °C. Durch diese besonderes schonende Pasteurisierung bleibt der "Biss" und der gute Geschmack des Apfels weitgehend erhalten. Für unsere pasteurisierten Äpfel verwenden wir je nach Verfügbarkeit Apfelsorten mit sehr aromatischem Geschmack, die für die Weiterverarbeitung z.B. im Strudel bestens geeignet sind. Sie werden kurz durch ein Fruchtsäurebad - ohne Konservierungsmittel - gezogen, das eine Braunfärbung der Äpfel verhindert. Unsere Äpfel sind ganzjährig in Top-Qualität und mit langer Haltbarkeit (ca. 12 Monate) verfügbar.

- Produkt für Privatkunden

## Kontakt

---

### Apfelino KG

Ing. Gerhard Schiefermüller  
In der Haberfelden 1  
4613 Mistelbach bei Wels

Telefon: +43 7242 28221  
Fax: +43 7242 210172

Mail: [kundenservice@apfelino.at](mailto:kundenservice@apfelino.at)  
Web: <http://www.apfelino.at>  
Shop: [http://www.apfelino.at/zum\\_bestellen/](http://www.apfelino.at/zum_bestellen/)

## Verfügbarkeit

---

- Jänner

- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember