

TER-VESTEN

# Strudels

voorgebakken en voorgesneden



TER-VESTEN



## Appelstrudel

Traditionele appelstrudel met zoete appelstukjes en rozijnen in een krokant bladerdeegkorstje.

10 x 100g ~ Art. 28412



## Appelstrudel XL

Traditionele appelstrudel met zoete appelstukjes en rozijnen in een krokant bladerdeegkorstje.

20 x 110g ~ Art. 28413



## Rode vruchtenstrudel

Krokant bladerdeeg gevuld met een heerlijke vulling van rode vruchten. Een smakelijke variant van de traditionele appelstrudel.

10 x 100g ~ Art. 28427

Heerlijk met een  
bolletje roomijs  
of  
gewoon als  
tussendoortje!



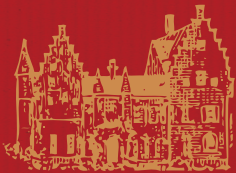
De oven voorverwarmen tot 200°C. Verwarm het bevroren product gedurende 18 minuten. Daarna bloedsuiker over het product strooien en het nog eens 3 minuten laten bakken.



OVI nv/sa ~ Hoogbuul 1 ~ (B)2250 Olen ~ Tel: +32(0)14/21.30.51 ~ [www.ovi.be](http://www.ovi.be) ~ [info@ovi.be](mailto:info@ovi.be)



Ter Vesten is een merk van OVI



TER-VESTEN

# Strudels

Précuit et préportionné



TER-VESTEN



## Strudel aux pommes

Strudel aux pommes traditionnel avec des morceaux de pommes et de raisins dans une pâte feuilletée fine et croustillante.

10 x 100g ~ Art. 28412



## Strudel aux pommes XL

Strudel aux pommes traditionnel avec des morceaux de pommes et de raisins dans une pâte feuilletée fine et croustillante.

20 x 110g ~ Art. 28413



## Strudel aux fruits rouge

Pâte feuilletée farcies d'une délicieuse garniture de fruits rouges.

10 x 100g ~ Art. 28427

Délicieux avec  
une boule de  
crème glacée ou  
simplement  
comme collation!



Préchauffez votre four à 200°C. Chauffez le produit congelé pendant 18 minutes. Saupoudrer ensuite de sucre en poudre sur le produit et laisser cuire encore 3 minutes.



OVI nv/sa ~ Hoogbuul 1 ~ (B)2250 Olen ~ Tel: +32(0)14/21.30.51 ~ www.oivi.be ~ info@oivi.be

Ter Vesten est une marque d'OVI

