

Bleichhof Apfelchips ...

...wachsen gesund auf!

und werden nur aus reifen, fruchtigen Äpfeln und in Handarbeit vollständig in der Pfalz hergestellt - keine industrielle Produktion! Wir kennen jeden Apfel, der das Glück hat zu unseren Chips verarbeitet zu werden, und können sicherstellen, dass nur das Beste in die Tüte kommt.



mit Zimt verfeinert

...werden schonend luftgetrocknet!

und nicht in Fett getränkt! Somit bleiben sie vollkommen frei von Zusatzstoffen und sind **ohne Konservierungsstoffe** haltbar!



mit Schokolade überzogen

...sind lecker und gesund!

Unsere Bleichhof Apfelchips gibt es saisonal in verschiedenen Geschmacksrichtungen, wie beispielsweise mit Zimt, Chili und Schokolade. Weiterhin gibt es bei uns: Apfelchips Rouge aus rotfleischigen Äpfeln, Birnenchips, Erdbeerchips und Trockenpflaumen.



mit Chili schön feurig

Sie sind Wiederverkäufer oder Großabnehmer ?

Preise auf Anfrage.



## 1kg Äpfel ergeben 90g Apfelchips

- Von frischen Äpfeln aus eigenem Anbau!
- ohne chemische Zusätze haltbar gemacht!
- Vitamin- und ballaststoffreich - ungezuckert!
- Handverlesen und entkernt, schonend luftgetrocknet!
- Die Inhaltstoffe von 90g Bleichhof Apfelchips entsprechen 1kg frischer Äpfel!



Erdbeer-Chips



Apfelchips Zimt



Apfelchips Rouge



Apfelchips Classic



Apfelchips Chili



Pflaumen-Chips



Birnen-Chips

### KINO-NASCHEREI

#### Kein Rascheln

Neben Gummibärchen, Kartoffelchips, mexikanischen Nachos und dem unvermeidlichen Eiskonfekt, das eigentlich nur im Kino schmeckt, werden im „Roxy“ jetzt auch Apfelchips angeboten. Getreu dem Motto „Aus der Region – für die Region“ kommen sie vom Bleichhof des Familienbetriebs Jörg Feil. Der Mecklenburger Obstbauer stellt dieses Dörrobst nicht nur für den eigenen Ab-Hof-Verkauf her. Auch Privatleute oder andere Obstbauern können hier ihre Äpfel anliefern und zu krossen Apfelchips verarbeiten lassen. Nach dem Waschen der Früchte werden diese maschinell entkernt und samt Schale in hauchdünne Scheiben geschnitten, um anschließend in einer großen Trockenkammer gedörrt und in Tütchen verpackt zu werden. Zwar gehen beim Trocknen Vitamin C und etliche B-Vitamine verloren, erhalten bleiben aber in konzentrierter Form sämtliche Ballast- und Mineralstoffe. Die 90 Gramm Tüteninhalt entsprechen dem Nährwert eines Kilogramms frischer Äpfel. Sie sind zudem wesentlich gesünder als eine Tüte Kartoffelchips. Und noch ein Vorteil: die Tütchen rascheln auch gar nicht so laut. (ain)



Apfelringe im Kino.

### 100g Apfelchips enthalten:

Nährwertangaben pro 100g:

Energie:	334kcal/1410kJ
Eiweiß:	2,1g
Kohlenhydrate:	70g
davon Zucker:	48g
Fett:	2,4g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	0,6g
Salz:	0,05g

Bestellen Sie online auf [Apfelchips24.de](http://Apfelchips24.de)

