

Art-Nr. 0443 TK Back-Camembert 2,1 kg

| | |
|---|---|
| Artikelbezeichnung | TK Back-Camembert, Großküchenpackung, 2,1 kg (= ca.30 Stück à ca. 70 g, lose eingelegt) aus Camembert, paniert und vorgebacken |
| Restlaufzeit bei Anlieferung (inkl. Anliefertag bzw. Abholtag) | 270 Tage |
| Intrastat Waren-Nr. | 04069082 |
| Genußtauglichkeits-Kez. | DE-BY 13062 EG |
| Sprachen | DE |
| Herkunftsland | DE |

Verpackungsebenen

| | |
|-------------------------------|--|
| Stück = Bestelleinheit | 1 |
| Abmessungen | L(T) 39,5 cm x B 16,5 cm x H 8,1 cm |
| Gewicht | netto 2,1 kg / brutto 2,253 kg |
| Barcode | 4003751084431 |
| Palette | 238 Stück |
| Palettenhöhe | ca. 154 cm |
| Gewicht | netto 499,8 kg / brutto 536,214 kg |
| Lagen pro Palette | 17 Lagen à 14 Stück |

ca. 30 Stück à ca. 70 g, lose eingelegt - **2,1 kg e**

Art. 0443

Back-Camembert

paniert und vorgebacken, tiegekühlt



Zusatz: 80% Camembert, Milch, Weizen; Sonnenöl; Salz; Gewürze
Mindestens haltbar bis: 10/1/2020

Zubereitung:
Folienlose Einpacke auf 170°C vorheizen, Tiefgefrorenen (-18°C) Back-Camembert ca. 5 Minuten fertig backen, bis die Käse aufschmilzt.
Kamembertgerichte: Heißluft ohne Dampfzufuhr Kombiöfen/ auf 180°C vorheizen, Tiefgefrorenen (-18°C) Back-Camembert ca. 18-20 Minuten fertig backen, bis sich die Oberseite des Käses leicht wölbt.
Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Geräte-/Herstellereinstellungen abweichen können.

Lagerempfehlung:
Heißen Back-Camembert ca. 5 Minuten ruhen lassen, damit sich überschüssiges Kondensat voll entleitet. Bei an- oder aufgetauten Produkten verringern sich die Garzeiten.
Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Nach Entnahme einzelner Portionen die verbleibenden Produkte wieder in die Folie einschlagen, in den Karton legen und bei mindestens -18°C lagern.

D Nährwerte für 100 g

Energie 1336 kJ / 321 kcal
Fett 22 g
davon gesättigte Fettsäuren 10 g
Kohlenhydrate 14 g
davon Zucker 0,5 g
Salz 1,8 g
Säure 2,8 g



ALPENHAIN Käsespezialitäten GmbH D-83539 Pfaffing www.alpenhain.de

Bei -18°C mindestens haltbar bis:

