



0676 | TK Alpenhain Back-Camembert Classic



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Innen fein-rahmiger Camembert aus frischer Alpenmilch, außen knusprige Panade. Der Alpenhain Back-Camembert Classic ist laktosefrei und lässt sich unkompliziert zubereiten.

Deklaration

66 % CAMEMBERT, WEIZENMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Salz, Gewürze.



Allergen(e)

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose), Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g

Zusätzliche Spezifikationen

- Vegetarisch
- Laktosefrei, Laktosegehalt <0,1g/100g (Auslobung möglich)

Nährstoffangabe je 100g

Energie	1336 KJ / 321 kcal
Fett	22 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	14 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g
Ballaststoffe	1,5 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0676
Artikelbezeichnung	TK AH Back Cam ca.75gx2x6 DE
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Bundesrepublik Deutschland
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	270
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	19,4 x 16,6 x 8,6 cm
Gewicht (netto)	0,900 kg
Gewicht (brutto)	0,968 kg
Barcode	4003751806767



Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	461,700 kg
Gewicht (brutto)	496,584 kg
Lage pro Palette	19 x 27 Kartons

Serviertorschläge



Zubereitungshinweise

- Kombidämpfer** Kombidämpfer (Heißluftbetrieb ohne Dampfzufuhr) Kombidämpfer auf 160 °C vorheizen. Tiefgefrorenen (-18°C) Back-Camembert ca. 16 - 20 Minuten fertig backen, bis sich die Oberseite des Käses leicht wölbt.
- Fritteuse** Fritteuse auf 170 °C vorheizen. Tiefgefrorenen (-18°C) Back-Camembert ca. 5 Minuten fertig backen, bis der Käse aufschwimmt.
- Empfehlung** Heißen Back-Camembert 3 Minuten ruhen lassen, damit sich Geschmack und Konsistenz voll entfalten. Bei an- oder aufgetauten Produkten verringern sich die Garzeiten. Nach dem Auftauen sofort verbrauchen! Nach Entnahme der Beutel Karton wieder fest verschließen und sofort zurück in die Tiefkühlung legen. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können.