



0200 | TK Alpenhain Back-Camembert



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Innen fein-rahmiger Camembert aus frischer Alpenmilch, außen knusprige Panade. Der Alpenhain Back-Camembert Classic lässt sich unkompliziert im Backofen, in der Pfanne oder der Fritteuse zubereiten. Mit dem fruchtigem Wildpreiselbeer-Dip wird das Geschmackserlebnis perfekt.

Deklaration

Back-Camembert: 66 % CAMEMBERT; Mehl (WEIZEN); pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen); Salz; Gewürze

Wildpreiselbeer-Dip: 48 % Wildpreiselbeeren; Zucker; Wasser; Geliermittel: Pektin; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure



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
Eiweiß	16 g
Kohlenhydrate	14 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,8 g
Fett	22 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	10,4 g
Ballaststoffe	1,5 g
Salz	1,8 g

Nährstoffangabe (Produkt nach Zubereitung)

Energie	1258 KJ / 302 kcal
Eiweiß	14 g
Kohlenhydrate	18 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	6,8 g
Fett	19 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Ballaststoffe	1,6 g
Salz	1,6 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0200
Artikelbezeichnung	TK AH Back Cam Class 350gx12 DE FR EN ES IT NL
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt, mit Wildpreiselbeeren
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Bundesrepublik Deutschland Frankreich Spanien Italien Niederlande
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	270
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	16,3 x 22,7 x 2,7 cm
Gewicht (netto)	0,350 kg
Gewicht (brutto)	0,395 kg
Barcode	4003751002008

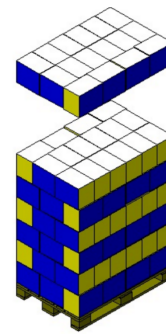


Karton

Abmessungen (L x B x T)	34,2 x 23,4 x 16,8 cm
Gewicht (netto)	4,200 kg
Gewicht (brutto)	4,839 kg
Karton = Bestelleinheit	12 Faltschachteln
Barcode	4003751802004

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	420 kg
Gewicht (brutto)	483,900 kg
Lage pro Palette	10 x 10 Kartons



Servievorschläge



Zubereitungshinweise

Pfanne	Bitte gib mir die Liste der Zubereitungsarten und die dazugehörigen Informationen, damit ich den Text für die Verpackung formulieren kann.
Mikrowelle	Ich benötige die spezifischen Informationen, um einen Zubereitungshinweis zu formulieren. Bitte stelle sicher, dass die Zubereitungsart „Mikrowelle“ in deiner Liste enthalten ist und gib die zugehörigen Informationen wie Hitze, Minuten der Zubereitung und weitere Details an.
Kombidämpfer	Ich benötige die Liste mit den Zubereitungsarten, um die Anfrage zu bearbeiten. Bitte stelle die vollständige Liste zur Verfügung, damit ich dir weiterhelfen kann.
Backofen	Um den gewünschten Text zu formulieren, benötige ich die Informationen zur Zubereitungsart „Backofen“ aus der Liste, die du erwähnt hast. Bitte stelle die Liste mit den entsprechenden Details bereit, sodass ich den passenden Zubereitungshinweis erstellen kann.
Grill	Es tut mir leid, aber ich kann keinen Zubereitungshinweis generieren, da die Zubereitungsart „Grill“ in der Liste nicht vorkommt oder keine Informationen dazu bereitgestellt wurden.
Fritteuse	Bitte geben Sie die Liste der Zubereitungsarten sowie die zugehörigen Informationen an, damit ich Ihnen bei der Erstellung des Zubereitungshinweises für die Verpackung Ihres Produkts behilflich sein kann.
Heißluftfritteuse	Tiefgefrorenen Back-Camembert aus der Folie entnehmen und 2 Stück in der Heißluftfritteuse bei 180°C ca. 7-8 Minuten backen, bis sich die Oberseite leicht wölbt.
Empfehlung	Lassen sie die heißen Back-Camembert ca. 3 Min. ruhen, so können sich Geschmack und Konsistenz voll entfalten. Wildpreiselbeeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können.