



## 1900 | TK Alpenhain Back-Brie Spitzen



Zart schmelzender Brie aus frischer Alpenmilch in einer kross-knusprigen Panade. Die Alpenhain Back-Brie Spitzen sind das ideale Fingerfood, eignen sich aber auch als Beilage oder zu einem knackigen Salat.

### Deklaration

62% BRIE; Mehl (WEIZEN); pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen); Wasser; 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)

### Zusätzliche Spezifikationen

- Vegetarisch

### Nährstoffangabe je 100g

Energie	1405 KJ / 337 kcal
Fett	23 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	16 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,7 g
Ballaststoffe	1,2 g

Eigenschaften

Artikelnummer	1900
Artikelbezeichnung	TK AH Brie Spitz 2,25kg DE FR ES EN ca.25gx90 Stk
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Brie-Spitzen, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Bundesrepublik Deutschland Frankreich Spanien
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	300
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	47 x 30 x 0 cm
Gewicht (netto)	2,250 kg
Gewicht (brutto)	2,266 kg
Barcode	4003751819002

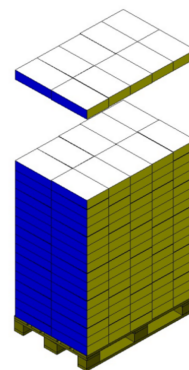


Karton

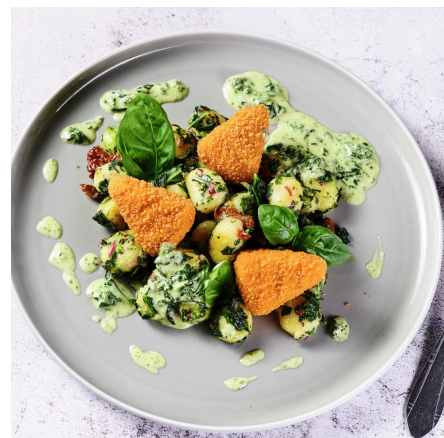
Abmessungen (L x B x T)	39,4 x 23,8 x 8,7 cm
Gewicht (netto)	2,250 kg
Gewicht (brutto)	2,442 kg
Karton = Bestelleinheit	1 Faltschachteln
Barcode	4003751819002

## Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	405 kg
Gewicht (brutto)	439,560 kg
Lage pro Palette	18 x 10 Kartons



## Serviovorschläge



## Zubereitungshinweise

- Kombidämpfer** Kombidämpfer auf 160°C vorheizen (Einstellung: Heißluft ohne Dampfzufuhr). Tiefgekühlte (-18°C) Brie-Spitzen ca. 8 - 9 Minuten fertig backen.
- Fritteuse** Fritteuse auf 170°C vorheizen. Tiefgekühlte (-18°C) Brie-Spitzen ca. 3 1/2 Minuten frittieren.
- Empfehlung** Heiße Brie-Spitzen ca. 3 Minuten ruhen lassen, damit sich Geschmack und Konsistenz voll entfalten. Bei an- oder aufgetauten Produkten verringern sich die Garzeiten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können. Nach Entnahme einzelner Portionen den Beutel wieder fest verschließen, in den Karton legen und bei mindestens -18°C lagern.