



1921 | TK Alpenhain Back-Camembert-Donuts

Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Deklaration

60 % CAMEMBERT; 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	1425 KJ / 342 kcal
Eiweiß	16 g
Kohlenhydrate	19 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,7 g
Fett	22 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Ballaststoffe	2 g
Salz	1,8 g

Eigenschaften

Artikelnummer	1921
Artikelbezeichnung	TK AH Back Cam Don 2,25kg EN ESP ca.25gx90 Stk
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert-Ringe, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	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	4003751019211

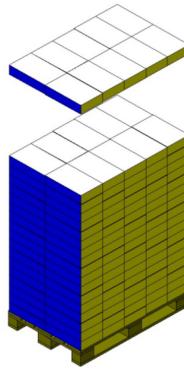


Karton

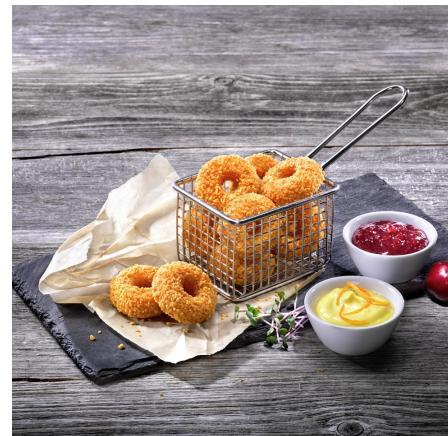
Abmessungen (L x B x T)	39,4 x 23,8 x 8,7 cm
Gewicht (netto)	2,250 kg
Gewicht (brutto)	2,442 kg
Karton = Bestelleinheit	1 Faltschachteln
Barcode	4003751819217

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



Servievorschläge



Zubereitungshinweise

Kombidämpfer	Kombidämpfer auf 160°C vorheizen (Einstellung: Heißluft ohne Dampfzufuhr). Tiefgekühlte (-18°C) Back-Camembert Donuts ca. 7 - 8 Minuten fertig backen.
Fritteuse	Fritteuse auf 170°C vorheizen. Tiefgekühlte (-18°C) Back-Camembert Donuts ca. 2 1/2 Minuten frittieren.
Empfehlung	Heiße Back-Camembert Donuts 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. Nach Entnahme einzelner Portionen den Beutel wieder fest verschließen, in den Karton legen und bei mindestens -18°C lagern. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können.