



## 6033 | Alpenhain Grill Weichkäse High Protein Sommerkräuter



### Deklaration

Zutaten: pasteurisierte KUHMITLCH, Salz, Knoblauch Schnittlauch, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurekultur (enthält MILCH), Penicillium candidum.  
vorläufige Spezifikation



### Allergen(e)

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose),  
Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g

### Zusätzliche Spezifikationen

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

### Nährstoffangabe je 100g

Energie	922 KJ / 221 kcal
Eiweiß	22 g
Kohlenhydrate	1 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	1 g
Fett	14,4 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	10,1 g
Ballaststoffe	1,9 g
Salz	1,9 g

## Eigenschaften

Artikelnummer	6033
Artikelbezeichnung	KT AH Grill WK High Pro Sommerkräuter 200gx8 DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	DE: Weichkäse mit Schnittlauch-Knoblauch, Dreiviertelfettstufe, wärmebehandelt AT: Weichkäse mit Schnittlauch-Knoblauch, Halbfettstufe, wärmebehandelt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Bundesrepublik Deutschland Österreich
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	70
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

## Gebinde

### Stück

Abmessungen (L x B x T)	2,9 x 9,9 x 20,2 cm
Gewicht (netto)	0,200 kg
Gewicht (brutto)	0,234 kg
Barcode	4003751060336

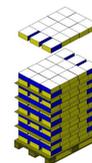


## Displaykarton

Abmessungen (L x B x T)	24,6 x 10,4 x 20,6 cm
Gewicht (netto)	1,600 kg
Gewicht (brutto)	2,015 kg
Barcode	4003751860332

## Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	360 kg
Gewicht (brutto)	453,375 kg
Lage pro Palette	15 x 15 Kartons



## Serviervorschläge



## Zubereitungshinweise

- Pfanne** Käse aus der Verpackung und allen Folien nehmen. Von beiden Seiten 2-3 mal mit der Gabel einstechen. 1 Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Camembert bei mittlerer Hitze ca. 8 - 10 Minuten anbraten. Dabei mehrmals wenden.
- Mikrowelle** Käse aus der Verpackung und allen Folien entnehmen. Von beiden Seiten 2-3 mal mit der Gabel einstechen. Käse auf einem mikrowellengeeigneten Teller bei max. 360 Watt ca. 1 ½ - 2 ½ Minuten erhitzen. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können.
- Grill** Käse aus der Verpackung und allen Folien entnehmen. Von beiden Seiten 2 - 3 mal mit der Gabel einstechen. Käse bei schwacher bis mittlerer Hitze, je nach Grillhitze und verwendetem Grill ca. 5 - 12 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.