



0797 | TK Alpenhain Back-Camembert Donuts



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Würzige Back-Camembert Ringe mit extra viel Knusperpanade. Die Alpenhain Back-Camembert Donuts aus frischer Alpenmilch sind ideal zum Snacken oder als Topping für einen knackigen Salat.

Deklaration

60% CAMEMBERT; Mehl (WEIZEN); Sonnenblumenöl; 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
Fett	22 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	19 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g
Ballaststoffe	2 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0797
Artikelbezeichnung	TK AH Back Cam Donuts 200gx12 DE AT ENG
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert-Ringe, paniert und vorgebacken, tiefgefroren
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	180
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	12,7 x 18,8 x 4,5 cm
Gewicht (netto)	0,200 kg
Gewicht (brutto)	0,239 kg
Barcode	4003751007973

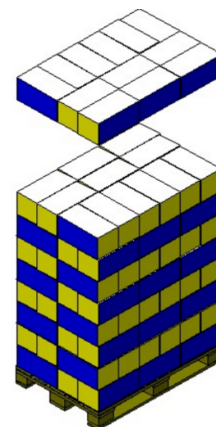


Karton

Abmessungen (L x B x T)	38,8 x 19,3 x 18,7 cm
Gewicht (netto)	2,400 kg
Gewicht (brutto)	2,969 kg
Karton = Bestelleinheit	12 Faltschachteln
Barcode	4003751807979

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	259,200 kg
Gewicht (brutto)	320,652 kg
Lage pro Palette	9 x 12 Kartons



Serviovorschläge



Zubereitungshinweise

Pfanne	Etwas Fett oder Öl in der Pfanne erhitzen. Die tiefgekühlten (-18°C) Back-Camembert Donuts aus der Folie nehmen und bei schwacher bis mittlerer Hitze, unter mehrmaligem Wenden ca. 3-4 Minuten braten
Backofen	Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die tiefgekühlten (-18°C) Back-Camembert Donuts aus der Folie nehmen und auf ein kaltes, mit Backpapier belegtes Backblech geben. Auf mittlerer Schiene des Backofens ca. 10-12 Minuten backen. (Bei Einstellung Umluft: 180°C ca. 8 Min.)
Fritteuse	Fritteuse auf 170°C vorheizen. Die tiefgekühlten (-18°C) Back-Camembert Donuts aus der Folie nehmen und ca. 2 - 2 1/2 Minuten frittieren.
Heißluftfritteuse	Die tiefgekühlten (-18°C) Back-Camembert Donuts aus der Folie nehmen und 8 Stück in der Heißluftfritteuse bei 180°C für ca. 3-4 Minuten backen.
Empfehlung	Lassen sie die heißen Back-Camembert Donuts ca. 3 Minuten ruhen, so können sich Geschmack und Konsistenz voll entfalten. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können. Bei an- oder aufgetauten Produkten verringern sich die Garzeiten.