



## 0831 | TK Alpenhain Back-Emmentaler



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Innen schnittfester Emmentaler, außen krosse Panade. Der nussig-aromatische Alpenhain Back-Emmentaler passt zu einem frischen Kartoffelsalat und kann ebenso als vegetarisches, vollmundiges Burger-Patty eingesetzt werden.

### Deklaration

Zutaten: 46% EMMENTALER, Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke (enthält WEIZEN), GLUTEN (WEIZEN), Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; 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

- Natürlich Alpenhain
- Vegetarisch

### Nährstoffangabe je 100g

|                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| Energie                           | 1450 kJ / 347 kcal |
| Fett                              | 20 g               |
| Fett, davon gesättigte Fettsäuren | 9 g                |
| Kohlenhydrate                     | 24 g               |
| Kohlenhydrate, davon Zucker       | 1,2 g              |
| Eiweiß                            | 17 g               |
| Salz                              | 1,10 g             |
| Ballaststoffe                     | 1,6 g              |

## Eigenschaften

|                                |                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer                  | 0831                                                                 |
| Artikelbezeichnung             | TK AH Back-Emmentaler 2,25kg DE EN ca.75gx30 Stk                     |
| AH-Verkehrsbezeichnung         | Back-Emmentaler, paniert und vorgebacken, tiefgefroren               |
| Marke                          | Alpenhain                                                            |
| Material Klasse                | Produktion Fertigartikel                                             |
| Ursprungsland                  | Bundesrepublik Deutschland                                           |
| Ursprungsbundesland            | Bayern                                                               |
| Länderkennzeichen              | Bundesrepublik Deutschland Österreich Großbritannien ohne Nordirland |
| Geschützte geografische Angabe | Nein                                                                 |
| Inverkehrbringer               | Alpenhain Käsespezialitäten GmbH                                     |
| Restlaufzeit minimal           | 180                                                                  |
| 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                 | 4003751808310  |

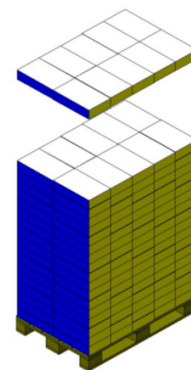


### Karton

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| 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                 | 4003751808310        |

## 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

|                     |                                                                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kombidämpfer</b> | Kombidämpfer auf 140°C vorheizen (Heißluft ohne Dampfzufuhr). Tiefgekühlte (-18°C) Back-Emmentaler ca. 14 Minuten fertig backen. |
| <b>Fritteuse</b>    | Fritteuse auf 170°C vorheizen. Tiefgekühlte (-18°C) Back-Emmentaler ca. 4 - 4 1/2 Minuten frittieren.                            |
| <b>Empfehlung</b>   | Kombidämpfer auf 140°C vorheizen (Heißluft ohne Dampfzufuhr). Tiefgekühlte (-18°C) Back-Emmentaler ca. 14 Minuten fertig backen. |