



1785 | Alpenhain BBQ Camembert



Soft. Aromatisch. Vielseitig.

Deklaration

pasteurisierte Kuhmilch; Salz; mikrobieller Labaustauschstoff; Milchsäurekulturen; P. candidum



Allergen(e)

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

Zusätzliche Spezifikationen

- Vegetarisch
- Laktosefrei, Laktosegehalt <0,1g/100g (Auslobung möglich)
- geeignet für Halal

Nährstoffangabe je 100g

Energie	1191 KJ / 287 kcal
Fett	23 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,5 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,9 g

Eigenschaften

Artikelnummer	1785
Artikelbezeichnung	KT AH BBQ-Cam Nat 200gx8 EN IT ES NL
AH-Verkehrsbezeichnung	Camembert, Vollfettstufe, wärmebehandelt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Spanien Niederlande Italien
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	300
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	4003751017859

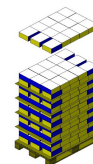


Karton

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
Karton = Bestelleinheit	8 Faltschachteln
Barcode	4003751817855

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 8 - 10 Minuten anbraten. Dabei mehrmals wenden.
- 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 5 - 12 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.