



0732 | Alpenhain Camembert Creme Terrine



Cremig. Herzhaft. Vielseitig.

Der erste Camembert zum Streichen mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch. Die Alpenhain Camembert Creme überzeugt durch den cremigen, unverfälschten Camembert- Geschmack und die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten: pur, als klassischer Brotaufstrich, süß oder würzig und zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten.

Deklaration

54% CAMEMBERT; RAHM; BUTTER; FRISCHKÄSE; Salz



Allergen(e)

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Zusätzliche Spezifikationen

- Vegetarisch
- Ohne Gentechnik

Nährstoffangabe je 100g

Energie	1318 KJ / 319 kcal
Eiweiß	12 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,8 g
Fett	29 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Ballaststoffe	2,1 g
Salz	1,5 g

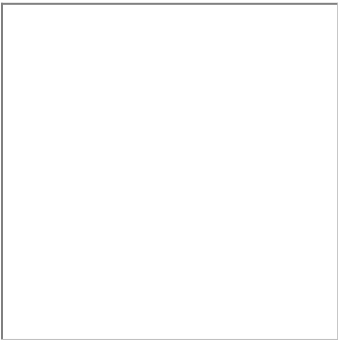
Eigenschaften

Artikelnummer	0732
Artikelbezeichnung	KT AH Cam Creme Nat Terrine 1,5kg DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	DE: Käsezubereitung mit 54% Camembert, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt AT: Käsezubereitung mit 54% Camembert, Rahmstufe, 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	21
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

Gebinde

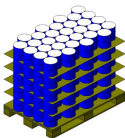
Stück

Abmessungen (L x B x T)	17 x 17 x 10,3 cm
Gewicht (netto)	1,500 kg
Gewicht (brutto)	1,578 kg
Barcode	4003751007324



Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	480 kg
Gewicht (brutto)	504,960 kg
Lage pro Palette	10 x 32 Kartons



Serviertorschläge

