

6076 | Alpenhain Kashkaval Pane



Herzhaft. Aromatisch.

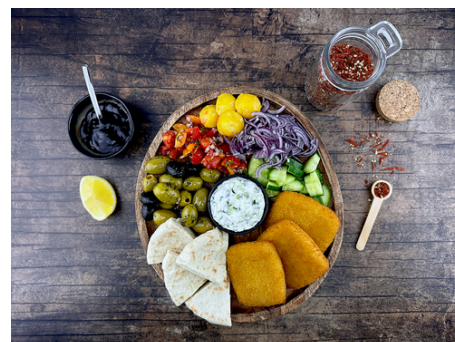
Milder Kashkaval in knuspriger Panade. Der Alpenhain Kashkaval Pane lässt sich unkompliziert zubereiten und eignet sich ideal als Mahlzeit oder als Beilage. Mit goldbrauner Hülle und zart schmelzendem Kern. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Vegetarisch.

Deklaration

Zutaten:

48 % KASHKAVAL (MILCH), Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke (WEIZEN), GLUTEN (WEIZEN), Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Salz, Gewürze.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.



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	1304 kJ / 312 kcal
Fett	16 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
Kohlenhydrate	25 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,90 g
Ballaststoffe	1,9 g

Eigenschaften

Artikelnummer	6076
Artikelbezeichnung	KT AH Kashkaval Pane 8 x 150g DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Kashkaval, paniert und vorgebacken, gekühlt
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	35
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EU

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	3 x 19,3 x 11,3 cm
Gewicht (netto)	0,150 kg
Gewicht (brutto)	0,186 kg
Barcode	4003751060763

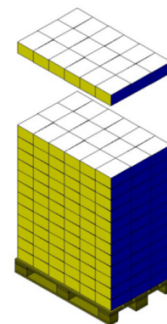


Karton

Abmessungen (L x B x T)	25,2 x 19,7 x 12,3 cm
Gewicht (netto)	1,200 kg
Gewicht (brutto)	1,560 kg
Karton = Bestelleinheit	8 Faltschachteln
Barcode	4003751860769

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 175 cm
Gewicht (netto)	280,800 kg
Gewicht (brutto)	365,040 kg
Lage pro Palette	13 x 18 Kartons



Serviervorschläge



Zubereitungshinweise

- Backofen** Heizen Sie den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (Umluft 180°C) vor und nehmen Sie den Kashkaval Pane aus der Folienverpackung. Den Kashkaval Pane auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und schieben und auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Backen Sie den Käse ca. 9-10 Minuten, bis er goldbraun ist.
- Fritteuse** Legen Sie den Kashkaval Pane ohne Folienverpackung in die vorgeheizte Fritteuse und frittieren Sie ihn bei 160°C ca. 1 Minute.
- Heißluftfritteuse** Entfernen Sie die Folienverpackung und legen Sie den Kashkaval Pane in die Heißluftfritteuse. Backen Sie ihn bei 180°C für ca. 5-6 Minuten.
- Empfehlung** Jedes Gerät ist anders - vertrauen Sie Ihrem Bauchgefühl für das perfekte Resultat. Lassen Sie den Kashkaval Pane nach der Zubereitung 3 Minuten ruhen - so entfaltet sich der volle Geschmack für besondere Genussmomente.