



0746 | Alpenhain Grill-Camembert Natur



Soft. Aromatisch. Vielseitig.

Cremig-purer Grill Camembert, unpaniert. Der Alpenhain Grill Camembert aus frischer Alpenmilch ist unpaniert und sowohl für den Grill als auch für die Pfanne geeignet. Die vegetarische Alternative zum Grillfleisch und zur Grillwurst. Laut Gesetz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Vegetarisch, laktosefrei sowie ohne Gentechnik. Natürlich reich an Protein.

Deklaration

Zutaten: pasteurisierte KUHMITCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurekultur (enthält MILCH), Penicillium 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
Eiweiß	20 g
Kohlenhydrate	0,5 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	<0,5 g
Fett	23 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Salz	1,9 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0746
Artikelbezeichnung	KT AH Grill Cam Nat 200gx8 DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	DE/AT: Camembert, Vollfettstufe, 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	70
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	4003751007461



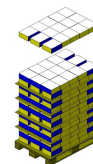
Displaykarton

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
Barcode	4003751807467



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 ca. 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 ca. 5 - 12 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.