



6009 | Alpenhain Back-Gouda Taler



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Zart-milder Gouda in einer herhaft-krossen Panade. Bei den Alpenhain Back-Gouda Talern trifft weicher Käse in knuspriger Panade auf einen feurigen Hot-Salsa Dip. Sie bieten damit den perfekten Mix aus kross und cremig, mild und scharf. Ideal als schnell zubereiteter, vegetarischer Snack für zwischendurch oder als Topping auf einem frischen Salat.

Deklaration

Zutaten Back-Gouda Taler:

58 % GOUDA, Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke (enthält WEIZEN), GLUTEN (WEIZEN), Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Gewürze.

Zutaten Tomaten-Paprika Dipsauce (scharf): Wasser, Tomatenmark (12%), Zucker, Branntweinessig, Paprika (5,0%), Jalapeno, modifizierte Stärke, Salz, Zwiebeln, Gewürze.
Dip kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten!

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), Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g

Zusätzliche Spezifikationen

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

Nährstoffangabe je 100g

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Energie | 1183,6 KJ / 283,7 kcal |
| Fett | 17 g |
| Fett, davon gesättigte Fettsäuren | 9 g |
| Kohlenhydrate | 20 g |
| Kohlenhydrate, davon Zucker | 4,9 g |
| Eiweiß | 12 g |
| Salz | 1,6 g |
| Ballaststoffe | 1,3 g |

Eigenschaften

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer | 6009 |
| Artikelbezeichnung | KT AH Back Gouda Taler 200gx8 DE AT |
| AH-Verkehrsbezeichnung | Back-Gouda Taler, paniert und vorgebacken, gekühlt, mit Tomaten-Paprika Dipsauce (scharf) |
| 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 | 42 |
| Genusstauglichkeitskennzeichen | DE BY 13062 EG |

Gebinde

Stück

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Abmessungen (L x B x T) | 3 x 15,1 x 19,3 cm |
| Gewicht (netto) | 0,200 kg |
| Gewicht (brutto) | 0,246 kg |
| Barcode | 4003751060091 |



Displaykarton

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Abmessungen (L x B x T) | 25,2 x 15,9 x 19,7 cm |
| Gewicht (netto) | 1,600 kg |
| Gewicht (brutto) | 2,054 kg |
| Barcode | 4003751860097 |

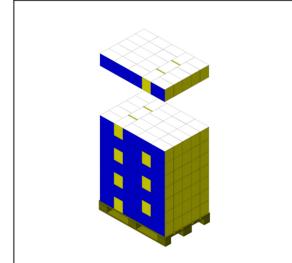
Palette

Abmessungen (L x B x T) 120 x 80 x 173 cm

Gewicht (netto) 294,400 kg

Gewicht (brutto) 377,936 kg

Lage pro Palette 8 x 23 Kartons



Servievorschläge



Zubereitungshinweise

| | |
|-------------------|--|
| Pfanne | Etwas Fett oder Öl in der Pfanne erhitzen. Back-Gouda Taler aus der Folienverpackung entnehmen, in eine bereits vorgewärmte, antihaftbeschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. je Seite backen. |
| Backofen | Heizen Sie den Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 200°C (Umluft 170°C) vor und nehmen Sie die Back-Gouda Taler aus der Folienverpackung. Die Back-Gouda Taler auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Backen Sie den Käse 7 Minuten (Umluft 6-7 Minuten), bis er goldbraun ist. |
| Fritteuse | Legen Sie die Back-Gouda Taler ohne Folienverpackung in die vorgeheizte Fritteuse und frittieren Sie die Taler bei 170°C für 1-1 1/2 Minuten. Perfekt für alle die es besonders knusprig mögen. |
| Heißluftfritteuse | Entfernen Sie die Folienverpackung und legen Sie die Back-Gouda Taler in die Heißluftfritteuse. Backen Sie die Taler bei 180°C für 4 Minuten, bis sich die Oberseite leicht wölbt - das Zeichen dafür, dass der Käse außen kross und innen zartschmelzend cremig ist. |
| Empfehlung | Jedes Gerät ist anders - vertrauen Sie Ihrem Bauchgefühl für das perfekte Resultat! Lassen Sie die Back-Gouda Taler nach der Zubereitung 3 Minuten ruhen - so entfaltet sich der volle Geschmack für besondere Genussmomente! |