



6006 | Alpenhain Baked Camembert Classic

Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Deklaration

Zutaten:

Back-Camembert: 66 % CAMEMBERT, Mehl (WEIZEN), pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Salz, Gewürze.

Wildpreiselbeer-Dip: 48 % Wildpreiselbeeren, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Geliermittel: Pektin; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure.

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	1325 KJ / 318 kcal
Fett	22 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	13 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g
Ballaststoffe	2,2 g

Nährstoffangabe (Produkt mit Dip)

Energie	1196 KJ / 287 kcal
Fett	16,6 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g
Kohlenhydrate	21,3 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	11,1 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,4 g
Ballaststoffe	2 g

Eigenschaften

Artikelnummer	6006
Artikelbezeichnung	KT AH Back Cam Klass 200gx8 EN SE RO FI PL UA
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert, paniert und vorgebacken, gekühlt, mit Wildpreiselbeer-Dip
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Schweden Rumänien Finnland Polen Ukraine
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	77
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)	0,247 kg
Barcode	4003751060060

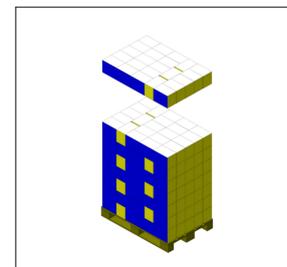


Displaykarton

Abmessungen (L x B x T)	25,2 x 15,9 x 19,7 cm
Gewicht (netto)	1,600 kg
Gewicht (brutto)	2,055 kg
Barcode	4003751860066

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 173 cm
Gewicht (netto)	294,400 kg
Gewicht (brutto)	378,120 kg
Lage pro Palette	8 x 23 Kartons



Serviervorschläge



Zubereitungshinweise

- Pfanne** Etwas Fett oder Öl in der Pfanne erhitzen. Back-Camembert classic aus der Folienverpackung entnehmen und bei mittlerer Hitze ca. 3 - 4 Min. je Seite backen.
- Backofen** Backofen auf 200°C (Einstellung Ober- und Unterhitze) vorheizen. Back-Camembert Classic aus der Folienverpackung entnehmen und auf das mit Backpapier belegte Backblech geben. Käse auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Min. backen. (Bei Einstellung Umluft 180°C, 10-12 Min.)
- Fritteuse** Fritteuse auf 160°C vorheizen. Back-Camembert classic aus der Folienverpackung entnehmen und ca. 2 - 3 Min. fertig backen.
- Heißluftfritteuse** Back-Camembert classic aus der Folienverpackung entnehmen und 2 Stück in der Heißluftfritteuse bei 180°C für ca. 4-5 Minuten backen, bis sich die Oberseite leicht wölbt.
- Empfehlung** Lassen Sie den heißen Back-Camembert classic ca. 3 Min. ruhen, so können sich Geschmack und Konsistenz voll entfalten.