



0901 | Alpenhain Grill Camembert High Protein



Soft. Aromatisch. Vielseitig.

Grill Camembert mit hohem Proteinanteil, unpaniert. Der Alpenhain Grill Camembert High Protein aus frischer Alpenmilch ist unpaniert und sowohl für den Grill als auch für die Pfanne geeignet. Mit 44 g Protein pro Packung ist er ideal als vegetarische Alternative für Fitness- und Gesundheitsbewusste.

Deklaration

Zutaten: pasteurisierte KUHMILCH, 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	855 KJ / 205 kcal
Eiweiß	22 g
Kohlenhydrate	1 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	1 g
Fett	13 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	10,3 g
Salz	1,9 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0901
Artikelbezeichnung	KT AH Grill Cam High Pro 200gx8 DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	D: Camembert, Dreiviertelfettstufe, wärmebehandelt AT: Camembert, Halbfettstufe, 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**

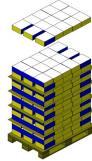
Abmessungen (L x B x T)	2,9 x 9,9 x 20,2 cm
Gewicht (netto)	0,200 kg
Gewicht (brutto)	0,234 kg
Barcode	4003751009014

**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	4003751809010

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.

Mikrowelle Käse aus der Verpackung und allen Folien entnehmen. Von beiden Seiten 2-3 mal mit der Gabel einstechen. Käse auf einem mikrowellengeeigneten Teller bei max. 360 Watt ca. 1 ½ - 2 ½ Minuten erhitzen. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können.

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.