



6016 | Alpenhain Back-Camembert Classic

Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Innen fein-rahmiger Camembert aus frischer Alpenmilch, außen knusprige Panade. Der Alpenhain Back-Camembert Classic lässt sich unkompliziert im Backofen, in der Pfanne oder der Fritteuse zubereiten. Mit dem fruchtigen Wildpreiselbeer-Dip wird das Geschmackserlebnis perfekt.

Deklaration

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

Zutaten: 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	17 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g
Kohlenhydrate	21 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	11 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,4 g
Ballaststoffe	2 g

Eigenschaften

Artikelnummer	6016
Artikelbezeichnung	KT AH Back Cam Class 200gx8 DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert, paniert und vorgebacken, gekühlt, mit Wildpreiselbeer-Dip
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

Faltschachtel

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	4003751060169

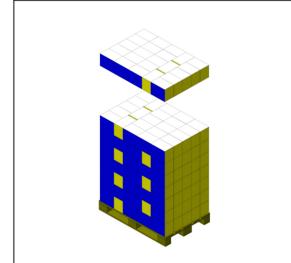


Karton

Abmessungen (L x B x T)	25,2 x 15,9 x 19,7 cm
Gewicht (netto)	1,600 kg
Gewicht (brutto)	2,056 kg
Karton = Bestelleinheit	8 Faltschachteln
Barcode	4003751860165

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 173 cm
Gewicht (netto)	294,400 kg
Gewicht (brutto)	378,304 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	Heizen Sie den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vor und nehmen Sie den Back-Camembert Classic aus der Folienverpackung. Den Back-Camembert Classic auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Backen Sie den Käse 10-12 Minuten, bis er goldbraun ist.
Fritteuse	Fritteuse auf 160°C vorheizen. Back-Camembert Classic aus der Folienverpackung entnehmen und ca. 2 - 3 Min. fertig backen.
Heißluftfritteuse	Entfernen Sie die Folienverpackung und legen Sie den Back-Camembert Classic in die Heißluftfritteuse. Backen Sie ihn bei 180°C für ca. 4-5 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 den Back-Camembert Classic nach der Zubereitung 3 Minuten ruhen - so entfaltet sich der volle Geschmack für besondere Genussmomente!