

6060 | Alpenhain Kashkaval Pane



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch. Deftig. Aromatisch. Soft. Lecker.

Milder Kashkaval in knuspriger Panade. Der Alpenhain Kashkaval Pane lässt sich unkompliziert zubereiten und eignet sich ideal als Mahlzeit oder als Beilage. Mit goldbrauner Hülle und zart schmelzendem Kern. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Vegetarisch.

Deklaration

Zutaten:

48 % KASHKAVAL (MILCH), Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke (WEIZEN), GLUTEN (WEIZEN), Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Salz, Gewürze.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.



Allergen(e)

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Zusätzliche Spezifikationen

- Natürlich Alpenhain
- Vegetarisch

Nährstoffangabe je 100g

Energie	1304 kJ / 312 kcal
Fett	16 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
Kohlenhydrate	25 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,90 g
Ballaststoffe	1,9 g

Eigenschaften

Artikelnummer	6060
Artikelbezeichnung	KT AH Kashkaval 150gx8, EN PL ES NL
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Kashkaval, paniert und vorgebacken, gekühlt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	63
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	3 x 19,3 x 11,3 cm
Gewicht (netto)	0,150 kg
Gewicht (brutto)	0,186 kg

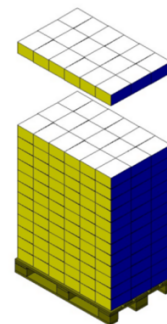


Karton

Abmessungen (L x B x T)	25,2 x 19,7 x 12,3 cm
Gewicht (netto)	1,200 kg
Gewicht (brutto)	1,560 kg
Karton = Bestelleinheit	8 Faltschachteln
Barcode	4003751860608

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 175 cm
Gewicht (netto)	280,800 kg
Gewicht (brutto)	365,040 kg
Lage pro Palette	13 x 18 Kartons



Serviovorschläge



Zubereitungshinweise

- Backofen** Heizen Sie den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (Umluft 180°C) vor und nehmen Sie den Back-Kashkaval aus der Folienverpackung. Legen Sie ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und schieben Sie ihn in die mittlere Schiene des Ofen. Backen Sie den Käse 9-10 Minuten.
- Fritteuse** Legen Sie den Back-Kashkaval ohne Folienverpackung in die vorgeheizte Fritteuse und frittieren Sie ihn bei 160°C für ca. 1 Minute.
- Heißluftfritteuse** Entfernen Sie die Folienverpackung und legen Sie den Back-Kashkaval in die Heißluftfritteuse. Backen Sie ihn bei 180°C für ca. 5-6 Minuten.
- Empfehlung** Jedes Gerät ist anders - vertrauen Sie Ihrem Bauchgefühl für das perfekte Resultat. Lassen Sie den Back-Kashkaval nach der Zubereitung 3 Minuten ruhen - so entfaltet sich der volle Geschmack für besondere Genussmomente.