



0831 | TK Alpenhain Back-Emmentaler Schnitzel



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Innen schnittfester Emmentaler, außen krosse Panade. Das nussig-aromatische Alpenhain Back-Emmentaler Schnitzel passt zu einem frischen Kartoffelsalat und kann ebenso als vegetarisches, vollmundiges Burger-Patty eingesetzt werden.

Deklaration

Zutaten: 46% EMMENTALER, Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke (enthält WEIZEN), GLUTEN (WEIZEN), Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Salz, Gewürze.



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)

Zusätzliche Spezifikationen

- Vegetarisch

Nährstoffangabe je 100g

Energie	1450 KJ / 347 kcal
Eiweiß	17 g
Kohlenhydrate	24 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	1,2 g
Fett	20 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Ballaststoffe	1,6 g
Salz	1,1 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0831
Artikelbezeichnung	TK AH Emm-Schnitzel 2,25kg DE EN ca.75gx30 Stk
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Emmentaler, paniert und vorgebacken, tiefgefroren
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	180
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	47 x 30 x 0 cm
Gewicht (netto)	2,250 kg
Gewicht (brutto)	2,266 kg
Barcode	4003751808310

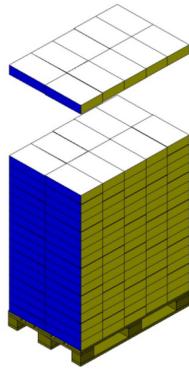


Karton

Abmessungen (L x B x T)	39,4 x 23,8 x 8,7 cm
Gewicht (netto)	2,250 kg
Gewicht (brutto)	2,442 kg
Karton = Bestelleinheit	1 Faltschachteln
Barcode	4003751808310

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	405 kg
Gewicht (brutto)	439,560 kg
Lage pro Palette	18 x 10 Kartons



Servievorschläge



Zubereitungshinweise

- Kombidämpfer** Kombidämpfer auf 140°C vorheizen (Heißluft ohne Dampfzufuhr). Tiefgekühlte (-18°C) Back-Emmentaler Schnitzel ca. 14 Minuten fertig backen.
- Fritteuse** Fritteuse auf 170°C vorheizen. Tiefgekühlte (-18°C) Back-Emmentaler Schnitzel ca. 4 - 4 1/2 Minuten frittieren.
- Empfehlung** Heißes Back-Emmentaler Schnitzel ca. 3 Minuten ruhen lassen, damit sich Geschmack und Konsistenz voll entfalten. Bei an- oder aufgetauten Produkten verringern sich die Garzeiten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach Entnahme einzelner Portionen den Beutel wieder fest verschließen, in den Karton legen und bei mindestens -18°C lagern. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können.