

6081 | Alpenhain Kashkaval Pane



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 Khorasan-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 / 321 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	6081
Artikelbezeichnung	KT AH Kashkaval Pane 150gx12 Sort. DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Kashkaval, paniert und vorgebacken, gekühlt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Bundesrepublik Deutschland
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	35
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EU

Gebinde

Stück

Abmessungen (L x B x T)	3 x 11,3 x 19,3 cm
Gewicht (netto)	0,150 kg
Gewicht (brutto)	0,186 kg
Barcode	4003751060763



Karton

Abmessungen (L x B x T)	19,3 x 23,5 x 19,4 cm
Gewicht (netto)	1,800 kg
Gewicht (brutto)	2,302 kg
Karton = Bestelleinheit	12
Barcode	4003751860813

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 170 cm
Gewicht (netto)	288 kg
Gewicht (brutto)	368,320 kg
Lage pro Palette	8 x 20 Kartons

Serviervorschläge



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 Ofens. 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.