



## 0828 | TK Alpenhain Back-Camembert Classic



Käsig. Knusprig. Ofenfrisch.

Innen fein-rahmiger Camembert aus frischer Alpenmilch, außen knusprige Panade. Der Alpenhain Back-Camembert Classic ist laktosefrei und lässt sich unkompliziert zubereiten.

### Deklaration

66% CAMEMBERT; WEIZENMEHL; pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen); 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), Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g

### Zusätzliche Spezifikationen

- Vegetarisch
- Laktosefrei, Laktosegehalt <0,1g/100g (Auslobung möglich)

### Nährstoffangabe je 100g

Energie	1336 KJ / 321 kcal
Eiweiß	16 g
Kohlenhydrate	14 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,8 g
Fett	22 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Ballaststoffe	1,5 g
Salz	1,8 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0828
Artikelbezeichnung	TK AH Back-Cam 2,25kg DE EN
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert, 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	4003751808280

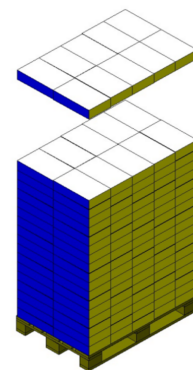


Karton

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	4003751808280

## 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



## Serviovorschläge



## Zubereitungshinweise

- Kombidämpfer** Kombidämpfer auf 160 °C vorheizen (Heißluft ohne Dampfzufuhr). Tiefgekühlten (-18°C) Back-Camembert ca. 16 - 20 Min. fertig backen, bis sich die Oberseite des Käses leicht wölbt.
- Fritteuse** Fritteuse auf 170 °C vorheizen. Tiefgekühlten (-18°C) Back-Camembert ca. 5 Minuten fertig frittieren, bis der Käse aufschwimmt.
- Empfehlung** Heißen Back-Camembert 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.