



0901 | Alpenhain Grill Camembert High Protein



Soft. Aromatisch. Vielseitig.

Grill Camembert mit hohem Proteinanteil, unpaniert. Der Alpenhain Grill Camembert High Protein aus frischer Alpenmilch ist unpaniert und sowohl für den Grill als auch für die Pfanne geeignet. Mit 44 g Protein pro Packung ist er ideal als vegetarische Alternative für Fitness- und Gesundheitsbewusste.

Deklaration

Zutaten: pasteurisierte KUHMITCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurekultur (enthält MITCH), Penicillium candidum.



Allergen(e)

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose), Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g

Zusätzliche Spezifikationen

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

Nährstoffangabe je 100g

Energie	855 KJ / 205 kcal
Fett	13 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	10,3 g
Kohlenhydrate	1 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	1 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,9 g

Eigenschaften

Artikelnummer	0901
Artikelbezeichnung	KT AH Grill Cam High Pro 200gx8 DE AT
AH-Verkehrsbezeichnung	D: Camembert, Dreiviertelfettstufe, wärmebehandelt AT: Camembert, Halbfettstufe, wärmebehandelt
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

Stück

Abmessungen (L x B x T)	2,9 x 9,9 x 20,2 cm
Gewicht (netto)	0,200 kg
Gewicht (brutto)	0,234 kg
Barcode	4003751009014

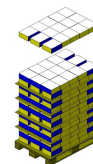


Displaykarton

Abmessungen (L x B x T)	24,6 x 10,4 x 20,6 cm
Gewicht (netto)	1,600 kg
Gewicht (brutto)	2,015 kg
Barcode	4003751809010

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 0 cm
Gewicht (netto)	360 kg
Gewicht (brutto)	453,375 kg
Lage pro Palette	15 x 15 Kartons



Serviovorschläge



Zubereitungshinweise

Pfanne

Käse aus der Verpackung und allen Folien nehmen. Von beiden Seiten 2-3 mal mit der Gabel einstechen. 1 Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Camembert bei mittlerer Hitze ca. 8 - 10 Minuten anbraten. Dabei mehrmals wenden.

Mikrowelle

Entnehmen Sie den Grill-Camembert High Protein aus der Folie und stechen Sie ihn beidseitig 2-3 Mal mit der Gabel ein. Legen Sie den Camembert auf einen mikrowellengeeigneten Teller und erhitzen Sie ihn bei max. 360 Watt für 1 1/2 - 2 1/2 Minuten, bis der Käse cremig-weich ist.

Grill

Entfernen Sie die Folie vom Grill-Camembert High Protein und stechen Sie ihn beidseitig 2-3 Mal mit einer Gabel ein. Grillen Sie den Camembert bei schwacher bis mittlerer Hitze für 5-12 Minuten, je nach Grillhitze, und wenden Sie ihn regelmäßig, bis der Käse innen weich und cremig ist.