



1988 | 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

Zutaten: 66 % CAMEMBERT, Mehl (WEIZEN), pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), 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), Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g

Zusätzliche Spezifikationen

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

Nährstoffangabe je 100g

Energie	1325 KJ / 318 kcal
Fett	22 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	13 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g
Ballaststoffe	2,2 g

Eigenschaften

Artikelnummer	1988
Artikelbezeichnung	KT AH Back Cam ca. 75gx2x6 DE EN NL PL
AH-Verkehrsbezeichnung	Back-Camembert, paniert und vorgebacken, gekühlt
Marke	Alpenhain
Material Klasse	Produktion Fertigartikel
Ursprungsland	Bundesrepublik Deutschland
Ursprungsbundesland	Bayern
Länderkennzeichen	Bundesrepublik Deutschland Niederlande Polen
Geschützte geografische Angabe	Nein
Inverkehrbringer	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Restlaufzeit minimal	70
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 13062 EG

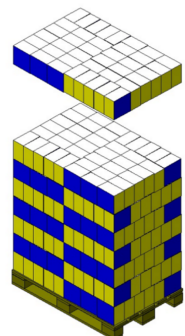
Gebinde

Karton

Abmessungen (L x B x T)	19,6 x 11,8 x 19,4 cm
Gewicht (netto)	0,150 kg
Gewicht (brutto)	0,243 kg
Karton = Bestelleinheit	1 Faltschachteln
Barcode	4003751819880

Palette

Abmessungen (L x B x T)	120 x 80 x 170 cm
Gewicht (netto)	288 kg
Gewicht (brutto)	342,080 kg
Lage pro Palette	8 x 40 Kartons



Serviervorschläge



Zubereitungshinweise

Pfanne	Etwas Fett oder Öl in der Pfanne erhitzen und Back-Camembert bei mittlerer Hitze ca. 3 - 4 Minuten je Seite backen.
Kombidämpfer	Kombidämpfer auf 160°C vorheizen (Einstellung: Heißluft ohne Dampfzufuhr). Back-Camembert ca. 8 - 10 Minuten fertig backen.
Backofen	Backofen auf 200°C (Einstellung Ober- und Unterhitze) vorheizen. Back-Camembert auf das mit Backpapier belegte Backblech geben. Back-Camembert auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten backen. (Bei Einstellung Umluft 180°C, 10-12 Minuten)
Fritteuse	Fritteuse auf 160°C vorheizen. Back-Camembert ca. 2 - 3 Minuten fertig backen.
Empfehlung	Back-Camembert aus der Folienschale entnehmen. Für optimalen Genuss den Back-Camembert nach dem Erhitzen noch ca. 3 Minuten ruhen lassen. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte, die je nach Gerätetyp/-hersteller abweichen können.