

Hersteller /
Vertriebsges. Innstolz Käsewerk Rainer KG

Marke Innstolz TK-Backcamembert
Artikelnr: 65201



Natürlich. Käse.



Innstolz TK-Backcamembert paniert und vorgebacken 70g / Stück

Der Innstolz TK-Backcamembert ist ein genußvolles Geschmackserlebnis. Sein milder Geschmack und seine cremige Konsistenz bleiben dank des speziellen Herstellungsverfahrens und der schonenden Schockfrostung voll erhalten. Fix und fertig paniert, knusprig vorgebacken. 70g pro Stück im Großverbraucher Karton mit 30 Stücken.

Zutaten

68% Camembert, Mehl (Weizen, Roggen), Sonnenblumenöl, Salz, Weizeneiweißkonzentrat (Gluten), Weizenstärke, Gewürze

Kenntlichmachung bei loser Abgabe kenntlichmachungsfrei

Kostformen ovo-lakto-vegetabil; ovo-vegetabil; lakto-vegetabil

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	321 kcal
Energie	1.336 kJ
Fett	22 g
- davon gesättigte Fettsäuren	10,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	14 g
- davon Zucker	0,8 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g
Natrium	0,72 g

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja; Mehl, Weizeneiweißkonzentrat
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	ja; Camembert
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß ALBA Liste, Fassung: 2011	
Weizen	ja; Mehl, Weizeneiweißkonzentrat
Roggen	ja; Roggenmehl
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Gluten	ja; Panade
Krebstiere	nein
Ei	nein
Fisch	nein
Erdnüsse	nein
Soja	nein
Milch	ja; Camembert
Mandeln	nein
Haselnüsse	nein
Walnüsse	nein
Kaschunüsse	nein
Pekannüsse	nein
Paranüsse	nein
Pistazien	nein
Makademianüsse / Queenslandnüsse	nein
Nüsse (Schalenfrüchte)	nein
Sellerie	nein
Senf	nein
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂	nein
Lupine	nein
Weichtiere	nein
Laktose	ja; Camembert
Kakao	nein
Glutamat (E620 - E625)	nein; natürliches Vorkommen möglich
Hühnerfleisch	nein
Koriander	ja; Gewürz
Mais	ja; Spuren aus Kultur möglich
Hülsenfrüchte	ja; Gewürze
Rindfleisch	nein
Schweinefleisch	nein
Karotte	nein
Erdnussöl**	nein
Nussöl**	nein
Sesamöl**	nein
Sojalecithin**	nein

*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten

Informationen	
Zubereitung	
Friteuse: auf 150 °C vorheizen, tiefgefrorenen Back-Camembert ca. 6-8 Minuten bis zum Aufschwimmen des Käses fertigbacken	
Backofen: auf 180 °C vorheizen (Einstellung Ober-/Unterhitze oder Heißluft), tiefgefrorenen Back-Camembert auf einem Backblech in mittlerer Schiene des Ofens schieben, ca. 15-20 Minuten fertigbacken, bis sich die Oberseite des Käses leicht wölbt.	
Konvectomat (Heißluftbetrieb ohne Dampfzufuhr): Back-Camembert im vorgeheizten Gerät bei 160 °C ca. 16-20 Minuten erhitzen, bis sich die Käseoberseite leicht wölbt.	
Pfanne: Tiefgefrorenen Back-Camembert in der Mikrowelle auftauen (z. B. 1 Stück ca. 2 Minuten bei 250 Watt). Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden, dann in der Pfanne mit wenig Fett bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten je Seite backen.	
Unsere Empfehlung: Back-Camembert nach dem Heißmachen noch ca. 3 Minuten ruhen lassen, damit sich der Geschmack voll entfaltet und die Konsistenz optimal ist.	
besondere Merkmale	
mild-fein, goldbraune, knusprige Panade, fertig paniert, cremig, fix und fertig vorgebacken, im Anschnitt leicht auslaufend	
Lagerhinweise	
- 18 °C	
Servierempfehlung	
gebackener Camembert schmeckt vorzüglich mit Preiselbeeren, geschrotetem Pfeffer oder gehackten Kräutern. Beilage: Weißbrot Getränke: Bier oder Wein	
GVO-Erklärung	
Wir sichern zu, dass die von uns gelieferten Produkte gem. der Verordnung 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gem. der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine gentechnisch veränderten Organismen / Rohstoffe enthalten, aus solchen Organismen / Rohstoffen nicht bestehen und bei Ihrer Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden.	
Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Fertiggerichte, Teilfertiggerichte TK
PRINS Produktuntergruppe	Sonstige
Hersteller Produktgruppe	TK-Käsespezialitäten zum Backen
Hersteller Produktuntergruppe	
Produktkategorie	
Lagerkategorie	Tiefkühlprodukt
Bezugsquelle	- Fachgroßhandel (FGH) - Cash & Carry (C&C)
Restlaufzeit	1. Anlieferstelle: 3 Monate
Mindesthaltbarkeit	
Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	lose im Karton
EP GTIN Nr.	4102970652015
EP Anzahl Stück in VKE	30 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	
EP Netto Gewicht / Inhalt	70 g
EP Abtropfgewicht/Füllmenge	
EP Gewicht Verpackung in g	
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	75x75x20

Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	
VKE GTIN	4102970652015
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	2,251 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	2,1 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	395x165x81
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1.000
Paletteninfo	
Typ	EURO
Handling	
Anzahl VKE pro Palette	238
Anzahl VKE pro Lage	14
Anzahl Lagen pro Palette	17
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1540
Gesamtgewicht in kg	535,738
Herstellerinfo	
Anschrift	Innstolz Käsewerk Roiner KG Innstolz Käserei Roiner GmbH & Co. KG Molkereistraße 10 94094 Rothalmünser Germany
eMail	käserei@innstolz.de
Telefon	(0049) 991 37065-0
Fax	(0049) 991 37065-457
Internet	http://www.innstolz.de/
Shop- / Bestellsystem	

Stand lt. Herstellerangabe: **15.07.2014**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **15.07.2014**