



## LWA07

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Camembert Bites | ALL**

überarbeitet : 06 Mai 2021

### Zutatenliste

Schmelzkäse (**Milch**) (49%) (45% FiT, Lab aus mikrobiologischen Ursprungs) [Käse (**Milch**), 29% Camembert (**Milch**) (29%), Wasser, Butter (**Milch**), **Milcheiweiß**, Stärke (Mais), Schmelzsalze (E452, E339, E331)], Mehl (**Weizen**), Wasser, Weichweizen (**Weizenmehl**, Salz, Sonnenblumenöl), Salz, Hefe, Kräuter (Petersilie), Ballaststoffe (**Weizen**).

### Nährwerte pro 100 gr. gefroren

Energie KJ	1398
Energie Kcal	336
Fett	22.7
davon Gesättigte Fette	7.8
Kohlenhydrate	20.9
davon Zucker	1,8
Fibres	1.4
Protein	11.4
Salz	2.2

### Allergie-Information

Glutenhaltiges Getreide	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>
Milch	<input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>
Sellerie	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>
Sesamkörner	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid	<input type="checkbox"/>
Mollusken	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>

### Zubereitungsempfehlung

Je nach Verwendung in der Küche können die Garzeiten eventuell von den auf der Verpackung angegebenen Richtlinien abweichen. Für beste Ergebnisse sollte das Produkt vorzugsweise im gefrorenen Zustand gegart werden. Bei einem vorherigen Auftauen des Produkts (Aufbewahrungstemperatur unter 7 °C) muss die Garzeit entsprechend angepasst (verkürzt) werden. Die Garzeit sollte nicht wesentlich überschritten werden.



± 2:30 min. 175°C



## LWA07

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Camembert Bites | ALL**

überarbeitet : 06 Mai 2021

### Verpackung

Primär : 1 KG

Sekundär : 6.0 KG

### EAN-Code

8711571188197

8711571189125

---

**48176** 100 Umhüllungen (10 Umhüllungen x 10 Schichten)

BLOK

---

**43502** 100 Umhüllungen (10 Umhüllungen x 10 Schichten)

BLOK

---

**43501** 80 Umhüllungen (8 Umhüllungen x 10 Schichten)

EURO

---

### Geschmack

Das gegarte Produkt hat einen cremigen, natürlichen Camembertgeschmack ohne Beigeschmack.

### Textur

Die Konsistenz nach dem Einfrieren und der Regeneration ist geschmeidig und cremig und nicht klumpig oder pappig.

### Beschreibung der Farbe

Tiefgekühltes Produkt gleichmäßig hellorange bis hellbraun

Gegartes Produkt gleichmäßig goldgelb bis hellbraun

### Fremdstoffe

Es gilt eine Null-Vorgabe für pflanzliche Fremdstoffe und/oder Fremdstoffe.

### Lagerzeiten

\* -6°C 1 Woche

\*\* -12°C 1 Monat

\*\*\* / \*\*\*\*\* -18°C 18 Monate

Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren