



Käse-Schnitte

Schmeckt wie selbst gebacken! Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken, mit einem handwerklichen Löffeldekori versehen.



Artikelnummer: 51214

Verkaufseinheit: 3.1 kg

Produktmerkmale

- hell gebacken
- wie selbstgemacht
- Kuchenmass 28 x 38 x 2,5 cm

Kundenvorteile

- Qualitätsgarantie

Convenience-Grad



Zutaten

SPEISEQUARK Magerstufe (24 %), SAUERRAHM (18 %), Zucker, VOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Palmfett, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Speisesalz, Glukosesirup, Backtriebmittel (E450, E500), natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), MAGERMILCHPULVER, färbende Lebensmittel (Karotten Konzentrat, Kürbis-Konzentrat), Säureregulator (E300).

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



Zubereitung

Bitte nehmen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand aus der Verpackung. In der Kühlung (6-7°C) das ganze Produkt ca. 12 Stunden, ein Einzelstück ca. 7 Stunden auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (21-22°C) das ganze Produkt ca. 6 Stunden, ein Einzelstück ca. 3 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen (150°C) das Produkt 40 Minuten aufwärmen. In der Mikrowelle (160 Watt) ein Einzelstück 3 Minuten aufwärmen. Im Kühlschrank (6°C 7°C): ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur: ganzer Kuchen ca. 6 Stunden. Im Backofen (150 °C): ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1062.0 kJ
Kilokalorien	254.0 kcal
Fett	12.5 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	4.1 g
Kohlenhydrate	28.7 g
- davon: Zucker	17.7 g
Eiweiss	6.3 g
Salz	0.4 g
Packungsinformationen	Anzahl
VE	3.1 kg
Anzahl Stück/VE	20
Stückgewicht	ca. 155 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.