



Katharinenhof

Zwiebelfleischkäse

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	767/184
Fett	13,49 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,4 g

Gewicht: 450g

Zubereitungsanleitung:

Den Fleischkäse mit dem Beutel im Wasserbad für 20 Min. bei 80°C erwärmen, danach auspacken, mit Rautenschnitt auf der Oberseite einschneiden und auf Backpapier für 30 Min. bei 160° C im Ofen backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Artikel Nr.: 1292

Charge: 1234



ungekühlt transportierbar, nach dem Transport bitten wir, die Ware im
Kühlschrank gekühlt zu lagern.

mindestens haltbar bis:

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!

Euvinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim, Tel. 07643 3339930