



Camembert zum Grillen in Ofen,

mit einem Beutel Kräuter der Provence, mindestens 45% Fett i.Tr.
Anweisungen für die Zubereitung: 1. Käse aus seiner Verpackung entfernen und wieder in der Schachtel mit dem Backpapier legen. 2. Die Oberfläche der Rinde anritzen und mit dem Beutelinhalt bestreuen. 3. Den Käse 2 Minuten lang in der Mikrowelle oder 15 Minuten lang im Backofen bei 210 °C backen. 4. Nach Geschmack mit Salat, Kartoffeln oder Rohkost servieren.

Zutaten: Weichkäse (250g): Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurekulturen, Lab. Kräuter der Provence: (3g): Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Basilikum, Majoran.

Nährwertdeklaration für 100g: Energie: 1210 kJ/ 291kcal, Fett: 23g davon gesättigte Fettsäuren: 15g, Kohlenhydrate: <0,5g davon Zucker: <0,5g, Eiweiß: 21g, Salz: 1,6g

Los - Nr. und mindestens haltbar bis: siehe an der seite

Hergestellt von FDL 14140 Livarot Pays d'Auge

Bei +4°C bis +8°C aufbewahren.



Nettogewicht. **250g**