

Camembert zum Grillen in Ofen, mit einem Beutel italienische
Tomaten Zubereitung, 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. Italienische Tomaten Zubereitung: (2g): Tomate, Knoblauch, Oregano, natürliche Aromen mit Rapsöl, Pfeffer.

Nährwertdeklaration für 100g: Energie: 1219 kJ/ 293kcal, Fett:23g davon gesättigte Fettsäuren: 15g, Kohlenhydrate: 0,7g davon Zucker: 0,7g, Eiweiß: 20g, 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: **XXXg**