



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
ritzten 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: **250 g**