

CAMEMBERT BBQ A DEGUSTER CHAUD



Delicious barbecue Camembert – to be served hot!
BBQ camembert om warm te eten
Camembert zum Grillen mit Gewürzzubereitung

FR Le camembert BBQ, convivial par excellence, s'invite en apéro, plat ou accompagnement. Camembert élaboré à partir de lait d'origine France.

Conseils de préparation :

Sortez le camembert de son emballage. Déposez-le dans la boîte. Marquez la croûte du fromage à l'aide de la pointe d'un couteau. Versez les épices au centre. Placez la boîte sur du papier d'aluminium 15 à 20 minutes sur la grille au-dessus des braises. Dégustez-le aussitôt ! Vous pouvez également cuire ce camembert au four traditionnel, 15 minutes entre 180° et 210° ou 1 minute 30 au micro ondes.

GB Whether as a main course, side dish or appetizer to accompany your pre-dinner drinks, barbecue Camembert is the ultimate in food for sharing. Camembert made with milk from origin France.

How to prepare the Camembert :

Take the Camembert out of its paper packaging. Put the cheese back in its box. Score the rind of the cheese using a sharp knife. Pour the spices in the center. Put the Camembert on a piece of aluminium foil on the grill and bake over the embers for 15-20 minutes. Serve immediately! You can also bake this Camembert in the oven for 15 minutes between 180°C and 210°C or in the microwave for one and a half minutes.

D Für gesellige Momente ist der Camembert BBQ Ihr Begleiter par excellence. Als Fingerfood, Hauptgericht oder Beilage, ob pur oder mit Gewürzen. Aus Frankreich - Milch hergestellter Camembert.

Zubereitung :

Nehmen Sie den Camembert aus der Plastikverpackung und legen Sie ihn in die Holzbox. Schneiden Sie die Rinde mit einem Messer ein. Gießen Sie die Gewürze in die Mitte. Grillen Sie den Camembert 15-20 Minuten auf einer Alufolie direkt über der Glut. Genießen Sie ihn sofort! Sie können den Camembert auch im Backofen (15 Minuten bei 180-210 °C) oder in der Mikrowelle (1:30 Minuten) garen.

NL De BBQ camembert is heerlijk als borrelhapje, hoofd-of bijgerecht en valt altijd in de smaak. Camembert vervaardigd van melk uit Frankrijk.

Bereidingstip :

Haal de camembert uit zijn verpakking. Leg hem in zijn doosje. Maak een insnede in de kaas met behulp van de punt van een mes. Giet de kruiden in het midden. Leg de camembert op een vel aluminiumfolie en plaats deze 15 tot 20 minuten op het rooster boven de hete kooltjes. Meteen opdienen! U kunt deze camembert ook bereiden in een traditionele oven, 15 minuten tussen 180° en 210° of 1.30 min. in de magnetronoven.

250g

INGRÉDIENTS : Camembert au lait pasteurisé 45% de MG sur extrait sec. Sachet d'épices : Graines de millet, échalote, romarin, pavot, poivres, huile de colza, extrait de romarin / **INGREDIENTS :** Pasteurized Camembert (milk, salt, microbial coagulant, lactic culture) 45% fat content on dry matter. Bag of spices : Millet seeds, shallot, rosemary, poppy, peppers, rapeseed oil, rosemary extract / **ZUTATEN :** Weichkäse aus Kuhmilch mit pasteurisierter Milch hergestellt. Mindestens 45% Fett i. Tr. Gewürzzubereitung : Hirse körner, Schalotte, Rosmarin, Mohn, Pfeffer, Rapsöl, Rosmarinextrakt / **INGREDIËNTEN :** Gepasteuriseerde Camembert (melk, zout, stollingsmiddelen enzym, melk en rijpingsfermenten) 45% vet in de droge stof. Zak specerijen : gierst korrels, sjalot, rozemarijn, papaver, paprika, raapzaadolie, rozemarijnextract.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Nutritional value for 100 gr / Nährwerte für 100 g / Voedingswaarde voor 100 gram

Valeurs énergétiques moyennes pour 100g
Average energizing value for 100 gr
Mittlerer Energiewert für 100g
Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram

1163 kJ
(280 kcal)

Matières grasses / Fat / Fett / Vetten	22 g
Dont acides gras saturés / Saturated fat / Davon gesättigte Fettsäuren / Waarvan verzadigde vetzuren	15 g
Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucide	0,5 g
Dont sucres / Sugars / Davon Zucker / Waarvan suikers	0,5 g
Protéines / Protein / Eiweiss / Proteïne	20 g
Sel / Salt / Salz / Natrium	1,6 g

