



Camembert zum Grillen in Ofen, mit einem Beutel

Knoblauch und Kräuter Zubereitung, mindestens 45% Fett i.Tr.

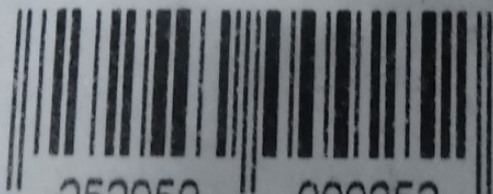
Anweisungen für die Zubereitung: 1. Käse aus seiner Verpackung entfernen und wieder in der Schachtel mit dem Backpapier legen. 2. Die Oberfläche der Rinde anritzen und mit dem Beutelinhalt bestreuen. 3. Den Käse 2 Minuten lang in der Mikrowelle oder 15 Minuten lang im Backofen bei 210 °C backen. 4. Nach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

Zutaten: Weichkäse (250g): Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurekulturen, Lab. Knoblauch und Kräuter Zubereitung (3g): Knoblauch, Schalotte, Zwiebel, Petersilie, Estragon, pflanzliches Öl (Raps), Rosmarin-Extrakt

Nährwertdeklaration für 100g: Energie: 1213 kJ/ 292kcal, 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: **250 g**