



PLU: 39207

NAN: 2342575

Käsekomposition aus Tortenbrie und Frischkäsezubereitung mit Lauchzwiebeln

Zutaten:

3000 gr. Tortenbrie 50% Fett i. Tr. NAN: 1303044

1000 gr. Frischkäse 70% Fett i. Tr. NAN: 2328628

200 gr. Lauchzwiebeln

6 gr. Pfeffer schwarz

Fa. Ostmann NAN: 4248457

Deklarationstext:

in Bedienung: maximale Verkaufsfrist: 5 Tage (=Tag + Herstelltag)

SB-abgepackt im Markt: MHD "bei +7°C mindestens haltbar bis: ____ (=4 Tage + Herstelltag)"

| Pos. | Klassenname | Zusatzstoff-Name oder | Zusatzstoff E-Nummer |
|------|-------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 | Verdickungsmittel | | E 412 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Zutaten:

Tortenbrie: 50% Fett i. Tr.

Frischkäse: mit 70% Fett i. Tr. im Milchanteil (Verdickungsmittel E 412, Speisesalz),

Lauchzwiebeln

Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Tortenbrie quer durchschneiden. Mit Frischkäse und Lauchzwiebeln vermengen und die Torten füllen. Deckel vom Tortenbrie wieder darauf, die gesamte Torte mit Frischkäse bestreichen und mit tFrühlingszwiebeln dekorieren.

Allergene:

Milch, Milcherzeugnisse und Laktose

REWE