



PLU: 39207

NAN: 2342575

## Käsekomposition aus Tortenbrie und Frischkäsezubereitung mit Lauchzwiebeln

### Zutaten:

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

6 gr. Pfeffer schwarz

Fa. Ostmann NAN: 4248457

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

200 gr. Lauchzwiebeln

### 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 Frühlingszwiebeln dekorieren.

### Allergene:

**Milch, Milcherzeugnisse und Laktose**

**REWE**