

## Produktinformation

### Käseschnecke

Plunderteiggebäck gefüllt mit Käsecremefüllung und Käsescheibe, zum Aufbacken.  
Stückgewicht 130 g

Art.Nr.	<b>757200</b>
Versandeinheit	50 Stück à 130 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	50
MHD	9 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.148 kJ / 275 kcal
Fett	14,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g
Kohlenhydrate	25,5 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,5 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch einschl. Laktose.**



#### Kostformelung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input checked="" type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Wasser, **WEIZENMEHL**, 10% **GOUDA**, 9% **MOZZARELLA**, 8% **BUTTER**, modifizierte Stärke, **VOLLMILCHPULVER**, Hefe, **SAHNEPULVER**, Speisesalz, pflanzliches Öl (Palm), **MAGERMILCHPULVER**, Zucker, **VOLLEIPULVER**, Glukosesirup, Dextrose, Emulgatoren (E472e Diacetylweinsäureester v. Mono-/Diglycer. v. Speisef., E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Hefextrakt, Zwiebelpulver, Gewürzextrakt Gewürze, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylasen, Xylanasen).

Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

#### Zubereitungsanleitung

Backtemperatur: 165 - 175°C Backzeit: 20 - 22 Min. Beschwadung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

**Tipp:** Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10 - 15 Min. angetaut werden.

Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und dem verwendeten Ofentyp.

Beim Auftauen nicht wieder einfrieren!