

Bayer. Leberkäs backfertig



Produktbeschreibung

Ein klassischer bayerischer Leberkäs nach überliefertem Rezept, mit Naturgewürzen abgeschmeckt und handwerklich gearbeitet. Frisch gebacken duftet und schmeckt er besonders gut.

Artikel-Nr. GV 4353

Artikel-Nr. C&C 4346, 4348 (6 Stück im Karton)

Zubereitung:

Folie bitte vollständig entfernen. Den Leberkäs, backfertig in der Aluform völlig auftauen lassen. Heißluftofen auf 130°C vorheizen. Den Leberkäs einschieben und backen, bis die gewünschte Oberbräune und eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Gesamtbackzeit ca. 100 Minuten.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1145 kJ (277 kcal)
Fett	25,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,1 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	10,7 g
Salz	2,2 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	4
Gewicht pro Karton	8 kg
Gewicht pro Stück	2 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette

C&C-Verpackung

Gewicht pro Stück	ca. 1 kg
Gewicht pro Umkarton	4 kg
Stück pro Faltschachtel	1

Faltschachtel pro Umkarton	4
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage
	36 Karton pro Palette
C&C-Verpackung	
Stück pro Karton	6
Gewicht pro Stück	1kg
Anmerkung	Nur auf Vorbestellung