



## Käsewähe

Ø 32 cm, geschnitten, 2 x 8 Stück

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Art. Nr.                     | 10165                    |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 60 *                     |
| Gewicht (g)                  | 1600                     |
| Liefereinheit                | CT à 2 STK               |
| GTIN-13                      | 7611075101658            |
| Gesamtgewicht (kg)           | 3.41                     |
| Lagerbedingungen             | Tiefkühlen (mind. -18°C) |
| Produktionsland              | CH                       |

### Zubereitung

**Zubereitungsvariante 1:** Käsewähe während 3 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Backen: Aufgetaute Wähenstücke mit etwas Abstand zueinander und ohne Backtrennpapier auf Backblech absetzen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 180 °C) während 14 – 16 Minuten backen und warm servieren.

**Zubereitungsvariante 2:** Aus dem Tiefkühler nehmen, Wähenstücke mit etwas Abstand zueinander und ohne Backtrennpapier auf Backblech absetzen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 170 °C) während 23 – 27 Minuten backen und warm servieren.

### Sachbezeichnung

Mürbteiggebäck mit Käse, tiefgekühlt

### Zutaten

Wasser, SCHWEIZER HALBHARTKÄSE 20%, WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Rapsöl gehärtet, Sonnenblumenöl, modifizierte Wachsmaisstärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz jodiert, MAGERMILCHPULVER, VOLLMILCHPULVER, Zucker, STREUWÜRZE (Geschmacksverstärker [E621], LACTOSE), Verdickungsmittel [E464], Gewürzzubereitung, Zwiebelpulver, Pfeffer, Muskat

### Nährwerte pro 100 g

|                                 |      |                     |     |
|---------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ)              | 1127 | Kilokal. ca. (kcal) | 269 |
| Fett (g)                        | 19   | Kohlenhydrate (g)   | 16  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 6.7  | davon Zucker (g)    | 1.4 |
| Eiweiss (g)                     | 8.9  | Salz (g)            | 1.7 |