



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 |