



Dr. Oetker Bistro Baguette Hawaii TK 2er

TK-Bistro Baguette Hawaii 250g

Produkt	214656	Erhältliche Einheiten	KT 10PK
Nettofüllmenge	250 G	Marke	Dr. Oetker

Produktbeschreibung

Bistro Baguette Hawaii ist belegt mit saftigen Ananasstücken und feinem Schinken auf einer köstlichen Schmelzkäsesauce, überbacken mit mildem Edamer. Zubereitung: Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Baguettes vor der Zubereitung aus der Folie nehmen. Ofen: Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: 220°C, Heißluft: 200°C, Gas: 4-5 EU Tiefgekühlte Baguettes (am besten mit Backpapier) auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit: 13-15 Minuten Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist. Heißluftfritteuse: Auf 160°C vorheizen und 9-12 Minuten erwärmen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgehitzt ist.

Inhaltsstoffe

WEIZENMEHL, Wasser, 13% Ananas, 8,0% EDAMER KÄSE, 8,0% gekochter Hinterschinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, Dextrose, Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate, Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Gewürzextrakte), 7,8% Tomatenpüree, Rapsöl, 2,4% CRÈME FRAÎCHE, 1,7% Ananassaft, Zucker, Salz, Backhefe, modifizierte Stärke, Petersilie, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Dextrose, Pfeffer. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Milch

In Spuren enthaltenene Allergene

Soja
Senf

Aufbewahrungshinweis

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern (***-Fach oder Tiefkühltruhe).

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Baguettebrot mit Ananas und Kochschinken, tiefgefroren.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~959 kJ (228 kcal)
Kohlenhydrate	~30 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~5,2 Gramm
Ballaststoffe	~2,2 Gramm
Fett	~7,8 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~2,3 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~8,7 Gramm
Salz	~1 Gramm