

Käsesoufflé gerollt roh, portioniert

Zubereitung:

» Im Kombidämpfer:

bei kombinierter Hitze die Luftgeschwindigkeit auf die Hälfte reduzieren und bei 180°C Umluft mit 80% Luftfeuchtigkeit ca. 20-22 Min. backen.

» Im Backofen:

bei 200°C mit Umluft ca. 25 Min. backen.

Suchen Sie nach individuellen Bezeichnungen für Ihre Speisekarte? Hier unsere Tipps:



Art.	Produktbezeichnung	Stück/UK	Gewicht/UK	EAN Code UK	UK/ Lage	UK/ Pal.	MHD (Monate)
12043	Käsesoufflé gerollt, ca. 134g portioniert, roh	30	4 kg	8000460015202	10	160	15

Zutatenliste:

Wasser, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator: Citronensäure), **Weizenmehl**, Käse 14% (**Milch**), **Eiweiß**, Paprika, Brotbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe), **Weizenfaser**, Mager**milch**pulver, Schnittlauch, Salz, Backpulver (Backtriebmittel: E500ii, Säureregulator: E336i), modifizierte Stärke, Essig, färbende Lebensmittel (Konzentrat aus Cartamus, Zitrone), Pfeffer.



Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin-Str. 1A
I-39055 Leifers (BZ) - Italy

T +39 0471 59 29 00
F +39 0471 59 29 99
info@pan.it

Pan Food Schweiz AG
Blumenstrasse 5
CH-9403 Goldach

T +41 71 844 00 00
F +41 71 844 00 01
info@pan-food.ch

Pan USA, Inc.
17 Battery Place, Suite 1307
New York, NY 10004

T +1 678 620 01 75
F +1 678 669 24 79
info@pan-usa.com



alpin. mediterran. 

In Südtirol treffen alpine Bodenständigkeit und mediterrane Lebenslust aufeinander. Das Beste der alpinen Küche vereint sich hier mit der Leichtigkeit der mediterranen Gastronomie. Dies ist die Seele unserer Spezialitäten - speziell für die Welt der professionellen Verwender entwickelt.

Unsere
Serviervorschläge

» Käsesoufflé gerollt



VON PROFI ZU PROFI

Serviervorschläge



...auf Champignon-Rahm-Sauce und gebratenen Champignons mit Kerbel und Rote-Beete-Sprossen und Speiseblumen.

Käsesoufflé gerollt



...an Blattspinat nach mediterraner Art. Mit Parmesanscheiben, Taggiasca Oliven, Tomatenfilets und kalt gepresstem Olivenöl.



...auf Gemüse-Rahm-Sauce. Mit roten und gelben Paprikawürfeln und Zucchini-brunoise.



...auf knackigem Blattsalat und Walnuss-Dressing.