

Hersteller /  
Vertriebsges. DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Marke MILRAM  
Artikelnr. 5591



## MILRAM Benjamin 48% F.i.Tr. Brot, ca. 3 kg

MILRAM Benjamin ist die milde Alternative für den Brotbelag und eignet sich auch ideal für die Weiterverarbeitung in der Küche.

### Verkehrsbezeichnung

Benjamin, Schnittkäse 48% Fett i. Tr.















### Zutaten

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff Carotin.


**Kenntlichmachung bei loser Abgabe** unter Verwendung von Milch; mit Farbstoff; mit Milcheiweiß

Nährwerte lt. Herstellerangabe *)	pro 100 g
Energie	358 kcal
Energie	1.485 kJ
Fett	29 g
- davon gesättigte Fettsäuren	20 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	< 0,1 g
- davon Zucker	< 0,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	23 g
Salz	1,8 g

\*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV EU 1169/2011)		
	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	ja
	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	nein
	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

\*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Informationen	
Lagerhinweise	
Transport- und Lagertemperatur: max. +7°C	
Servierempfehlung	
Halloween Mini Pizza	
Schwierigkeitsgrad: Einfach Zubereitungszeit ca. 30 Min.	
Zutaten für 4 Personen: 1 Würfel Hefe 400 g Mehl 7 EL Olivenöl EL Salz 500 g Brokkoli 500 g Tomaten Pfeffer 200 g MILRAM Benjamin 2-3 Stiele Basilikum zum Garnieren	
Zubereitung:	
<p>Hefe in 200 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe-Mischung, 6 Esslöffel Oliven und ½ Teelöffel Salz zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat). Inzwischen Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. In ausreichend Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 1 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Beiseite stellen. Teig mit den Händen nochmals durchkneten und in 6 Teile teilen. Auf gut bemehlter Arbeitsfläche rund (12 cm ø) ausrollen. Mit Tomaten und Brokkoli belegen. Pizzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 5) ca. 12 Minuten backen. Inzwischen aus dem Käse kleine Fledermäuse ausstechen. Fledermäuse auf den Pizzen verteilen und 2-3 Minuten zu ende backen. Mit Basilikum garniert servieren.</p>	
	
Nährwerte pro Portion Brennwert: 3023 kJ. / 722 kcal. Eiweiß: 23 g. Kohlehydrate: 78 g. Fett: 35 g.	
GVO-Erklärung	
Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.	
Allgemeine Angaben	
<b>PRINS Produktgruppe</b>	Eier-, Käse-, Molkereiprodukte
<b>PRINS Produktuntergruppe</b>	Käse, -produkte
<b>Hersteller Produktgruppe</b>	Schnittkäse
<b>Hersteller Produktuntergruppe</b>	Käse - Brot
<b>Lagerkategorie</b>	Kühlprodukt
<b>Bezugsquelle</b>	- Fachgroßhandel (FGH) - Cash & Carry (C&C)
<b>Restlaufzeit</b>	60 Tage
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	

Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	Brot
EP GTIN/EAN Nr.	4036300055910
EP Anzahl Stück in VKE	2 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 3,1 kg
EP Netto Gewicht / Inhalt	ca. 3 kg
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	300x105x105
Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	2x3kg Brot
VKE GTIN/EAN	4036300455918
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 6,4 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 6 kg
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	310x223x120
Paletteninfo	
Typ	Europalette
Anzahl VKE pro Palette	99
Anzahl VKE pro Palette	11
Anzahl Lagen pro Palette	9
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200x800x1231
Gesamtgewicht in kg	634
Herstellerinfo	
Anschrift	DMK Deutsches Milchkontor GmbH Industriestraße 27 27404 Zeven Germany
Email	<a href="mailto:info@dmk.de">info@dmk.de</a>
Telefon	+49 (0)421 / 243-0
Fax	+49 (0)421 / 243-2222
Internet	<a href="http://www.dmk.de">www.dmk.de</a>

Stand lt. Herstellerangabe:  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **18.04.2018**