

Hersteller /  
Vertriebsges. DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Marke MILRAM  
Artikelnr. 5589



## MILRAM Burländer 45% F.i.Tr. Brot, ca. 3 kg

Der mild-nussige MILRAM Burländer ist besonders vielseitig einsetzbar. Er ist ideal für Käseplatten und überzeugt durch seine hervorragende Schmelz- und Bräunungseigenschaften auch beim Überbacken.

### Verkehrsbezeichnung

Burländer, Schnittkäse 45% Fett i. Tr.

### Zutaten















Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff: Carotin (E160a), Konservierungsstoff: Natamycin (E235) (nur zur Oberflächenbehandlung).

**Zusatzstoffe** Farbstoffe (alpha-, beta-, gamma-Carotin E160a), Konservierungsstoff (Natamycin E235)


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

Nährwerte lt. Herstellerangabe *)	pro 100 g
<b>Energie</b>	346 kcal
<b>Energie</b>	1.439 kJ
<b>Fett</b>	27 g
- davon gesättigte Fettsäuren	18,6 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,1 g
- davon Zucker	< 0,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
<b>Ballaststoffe</b>	k.A.
<b>Eiweiß</b>	25 g
<b>Salz</b>	1,3 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.

<b>Informationen</b>	
Lagerhinweise	
max. +7 Grad C	
Servierempfehlung	
MILRAM Burlander Quark-Quiche	
Schwierigkeitsgrad: Einfach Zubereitungszeit ca. 75 Min.	
Zutaten für 12 Stück: 250 g Mehl 6 Eier 125 g Butter 500 g Möhren 2 Packung MILRAM FrühlingsQuark weißer Pfeffer 1 Packung MILRAM Burlander 1/2 Bund Schnittlauch Salz	
Zubereitung:	
<p>Mehl und 1/2 Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen. 1 Ei, Butter in Flöckchen und 1-2 Esslöffel kaltes Wasser zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Möhren putzen, etwas Möhrengrün zum Garnieren beiseite stellen. Möhren schälen und waschen. MILRAM FrühlingsQuark mit 5 Eiern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. MILRAM Burlander in Würfel schneiden. Quicheform (26 cm Ø) fetten. Mürbeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Form damit auslegen, andrücken, überstehende Ränder andrücken. Die Hälfte der Quarkmasse in die Form geben, Möhren darauf verteilen, restliche Masse darauf gießen. Mit MILRAM Burlander bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) auf der unteren Stufe 35-45 Minuten backen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Quiche warm oder kalt servieren. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Möhrengrün garnieren.</p>	
	
Nährwerte pro Stück Brennwert: 1260 kJ. / 301 kcal. Eiweiß: 12 g. Kohlehydrate: 18 g. Fett: 18 g.	
GVO-Erklärung	
Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.	
<b>Allgemeine Angaben</b>	
<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.	4036300055897
EP Anzahl Stück in VKE	2 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 3,2 kg
EP Netto Gewicht / Inhalt	ca. 3 kg
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	300 x 105 x 105
Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	2 Brote
VKE GTIN/EAN	4036300455895
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)	319 x 239 x 116
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)	1200 x 800 x 1200
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:

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **09.06.2021**

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.