

Aus dem  
Besten der  
Milch!


# Zubereitungsempfehlung

## Valess® Gouda

Alle Garzeiten beziehen sich auf das **gefrorene** Produkt!

 Kombidämpfer Marke	Garzeiten
<b>Backofen Typ Eloma</b> Vorheizen 220 °C Backtemperatur 190 °C	12 Min.
<b>Convotherm OES Elektro</b> Vorheizen 250 °C Grundeinstellung 200 °C Heißluft Crisp & Tasty Stufe 2 (beschichtete Bleche)	12 Min.
<b>Horecatec Heißluftdämpfer</b> 190 °C Heißluft · 20 % Feuchtigkeit Lüfterstufe 5	15 Min.
<b>Küppersbusch Kombigarer</b> Typ Professional/Expert Vorheizen 220 °C Einstellung 80/20 Backtemperatur 200 °C	11 Min.
<b>MKN Hans Dampf Gold</b> Grundeinstellung 180 °C Heißluft 10 % Feuchtigkeit	15 Min.
<b>Rational Self Cooking Center</b> Einstellung Paniertes groß Einstellung über SCC Modus	14 Min.
<b>Unox Heißluftdämpfer</b> Vorheizen 220 °C Backtemperatur 200 °C	16 Min.



 Bratplatten und Herde	Garzeiten
<b>Bratplatte/Grill/Pfanne</b> Mittlere Hitze mit Debic Braten & Backen	8 Min. jede Seite
<b>Vario Cooking Center</b> Einstellung Braten à la carte	7 Min. jede Seite

 Fritteuse	Garzeiten
170 °C	4–5 Min.

### Hinweis:

Die Tests sind mit Heißluftdämpfern bei voller Beschickung durchgeführt worden. Abweichungen sind daher bei Gasgeräten möglich. Die Zugabe von Öl oder Fett ist bei Dämpfern nicht notwendig, allerdings von Vorteil für den Geschmack. Dafür empfehlen wir Debic Braten & Backen. Der Einsatz von beschichteten Blechen wird für ein optimales Ergebnis empfohlen.

### Benötigen Sie weitere Informationen?

Dann nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf:

FrieslandCampina Germany GmbH Foodservice – Wimpfener Str. 125 – 74078 Heilbronn  
Telefon: 07131 489222 – Telefax: 07131 4898844  
www.frieslandcampina-foodservice.de – www.valess-foodservice.de  
Valess ist eine Marke von FrieslandCampina Foodservice.

**Valess**®  
Fleischfrei genießen.