

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Bergtilsiter

SCHÄRDINGER

BESCHREIBUNG

Der Schärddinger Bergtilsiter wird aus pasteurisierter Milch erzeugt und einer Oberflächenbehandlung, dem sogenannten Schmierens in temperierten Reifekellern, unterzogen. Das Schmierens ist ein mehrmaliges Abbürsten des Käses mit Salzwasser und Rotkulturen. Dadurch entsteht die orange-braune Rinde und der würzig-kraftige Geschmack. Typisch für den Käseteig sind die vielen unregelmäßigen Bruchlöcher.

ZUTATEN

MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Farbstoff Beta-Carotin, Annatto, Käseerikulturen

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

aus pasteurisierter Milch
gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C
Milch

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1159 kJ/ 278 kcal	Fett	18.00 g	gesätt. Fettsäu.	12.00 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	29.00 g
Salz	1.80 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00103
Bergtilsiter 35 % FIT blau vac
ca. 2.7 kg
12 Tage
1 STK

