

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Holzofen Käse

Staudinger Delikatessen GmbH

BESCHREIBUNG

Echter österreichischer Emmentaler und das typische Aroma unseres Holzofen-Leberkäs sorgen dafür, dass diese Spezialität sowohl bei Wurst- als auch bei Käseliebhabern immer beliebter wird. Besonders erwähnenswert ist sicherlich noch, dass der Käse mit unserem Brät zu einer wunderbaren Einheit verschmilzt. Probieren Sie selbst, ob diese geschmackliche Kombination auch Ihren Gaumen erfreut.

ZUTATEN

61% Rind- und Schweinefleisch, 20% Emmentaler, MILCH, Speck, Wasser, Speisesalz unjodiert, Maltodextrin, Stabilisator: E452, Gewürzextrakte, Gewürze, Geschmacksverstärker: E621, E627, E631, Antioxidationsmittel: E300, Aroma, Farbstoff: E120, Dextrose, Zucker, Konservierungsstoff: E250

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

bei offenem Feuer im Ofen gebacken
gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C
Milch

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1175 kJ/ 284 kcal	Fett	25.00 g	gesätt. Fettsäu.	10.00 g
Kohlenhydrate	2.70 g	davon Zucker	0.58 g	Eiweiß	12.00 g
Salz	1.90 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00285
Holzofen KÄSE LK 2kg 1/4 vac
ca. 2.1 kg
7 Tage
1 STK



9120014950120