

# ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



## Dachsteiner

SCHÄRDINGER

### BESCHREIBUNG

Der Dachsteiner ist von rahmig-weicher Konsistenz und würzig-kräftigem Aroma und eignet sich nicht nur für Käseplatten und zur Jause, sondern auch für warme Käsegerichte (Fondue, Käsespätzle, Gratins).

### ZUTATEN

MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen, Festigungsmittel Calciumchlorid

### HERSTELLUNGSVERFAHREN

aus pasteurisierter Milch

### LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C

### ALLERGENE

Milch

### NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1518 kJ/ 366 kcal	Fett	30.00 g	gesätt. Fettsäu.	21.00 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	24.00 g
Salz	2.00 g				

### ARTIKELNUMMER

00430

### BEZEICHUNG

Dachsteiner 50% ½ LB vac

### GEWICHT

ca. 3.4 kg

### MHD

15 Tage

### BESTELL EH

1 STK

### EAN CODE

