

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Weinkäse

SCHÄRDINGER

BESCHREIBUNG

Der Weinkäse wird handgekäst und während seiner Reifezeit mehrmals mit einem Zweigeltgeläger eingerieben. Dadurch erhält er seine typisch dunkle Rinde, die der Milchsimmel im Lauf der Reife mit einem weißen Flaum überzieht. Die Rinde ist das Qualitätsmerkmal dieses edlen Käses und sollte auf jeden Fall mitgegessen werden.

ZUTATEN

MILCH, Salz, tierisches Lab, Käsereikulturen, Weingeläger

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPORATUR ALLERGENE

aus pasteurisierter Milch, mit Rotweingeläger gereift
gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C
Milch

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1658 kJ/ 401 kcal	Fett	37.00 g	gesätt. Fettsäu.	24.00 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	17.00 g
Salz	1.60 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00436
Weinkäse 55 % FIT
ca. 1.2 kg
12 Tage
1 STK

