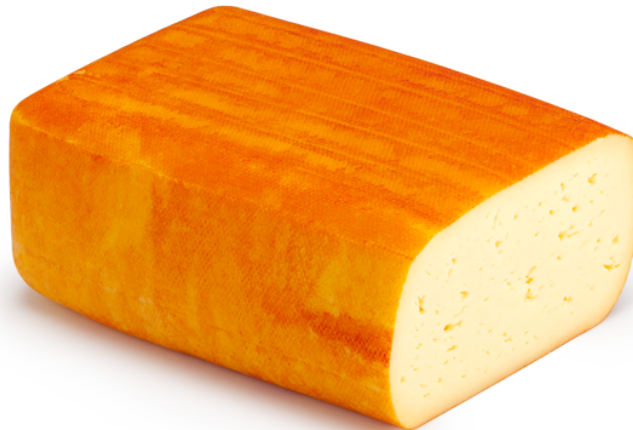


ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Jerome

SCHÄRDINGER

BESCHREIBUNG

Voitsberg in der Steiermark ist die Heimat dieses oberflächengereiften Schnittkäse, der seinen kräftigen Geschmack von der Oberflächenbehandlung mit Rotkulturen bekommt. Der Jerome ist ein halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung, nach Art des ursprünglich aus Dänemark stammenden Esrom. Der herzhafteste Jerome eignet sich gut zur Jause auf dunklem Brot oder für rustikale Käseplatten.

ZUTATEN

MILCH, Salz, Farbstoffe Beta-Carotin, Annatto, mikrobielles Lab, Käseereikulturen

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

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

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1350 kJ/ 325 kcal	Fett	25.00 g	gesätt. Fettsäu.	16.00 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	25.00 g
Salz	2.00 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00437
Jerome 45 % FIT ½ AV
ca. 1.0 kg
12 Tage
1 STK

