ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

Kärntner Rahmlaib

SCHÄRDINGER

BESCHREIBUNG

Typisch für den Käseteig des Kärntner Rahmlaibs sind die vielen unregelmäßigen Schlitz- oder Bruchlöcher. Der Käseteig ist schnittfest, zart-geschmeidig und hat eine goldgelbe Farbe. Durch die Rotkulturreifung bekommt er einen feinherben bis pikant-würzigen Geschmack. Der relativ hohe Fettgehalt gibt dem Kärntner Rahmlaib eine rahmige und schmelzende Konsistenz.

ZUTATEN

Zutatenverzeichnis laut Hersteller nicht erforderlich lt. LMIV VO EU 1169/2011

HERSTELLUNGSVERFAHREN
aus pasteurisierter Milch

LAGERTEMPERATUR
gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C

ALLERGENE
Milch

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1726 kj/ 417 kcal	Fett	37.00 g	gesätt. Fettsäu.	24.00 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	21.00 g
Salz	1.80 g				

ARTIKELNUMMER
00438

BEZEICHUNG
Kärntner Rahmlaib vac

GEWICHT
ca. 3.6 kg

MHD
12 Tage

BESTELL EH
1 STK

EAN CODE
9066001969617