

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Mondseer

SCHÄRDINGER

BESCHREIBUNG

Die kleinen Käselaike erhalten durch Behandlung mit Salzwasser und Rotkulturen einen kräftigen pikanten Geschmack. Nach der Reifung weisen die kleinen Laibe eine gelbe bis rotorange Rinde sowie einen geschmeidigen Teig mit Schlitzlochlung auf. Sein typisch pikanter, leicht säuerlicher Geschmack macht ihn zu einem beliebten Käse für Käsesalate, Brettjause und kräftig-rustikale Käseplatten.

ZUTATEN

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

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

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

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1367 kJ/ 329 kcal	Fett	25.00 g	gesätt. Fettsäu.	16.00 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	26.00 g
Salz	1.80 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00440
Mondseer 45 % FIT
ca. 1.0 kg
12 Tage
1 STK

