

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



SCHÄRDINGER

BESCHREIBUNG

Dieser würzig-kräftige Hartkäse aus dem Hause Schärddinger verführt in herzhaft italienischem Stil und wird während seiner sechsmonatigen Reifepause regelmäßig mit Leinöl behandelt, das auf den Laib gebürstet wird. Durch diese mehrmonatige Pflege kann sich eine feste Rinde um den Laib bilden. Ist der Schärddinger Asmonte erst einmal ausgereift, erinnert sein würzig-kräftiges Aroma an italienischen Hartkäse, wenngleich er durch einen etwas höheren Fettanteil von 35 % F.i.T. (ca. 25 % Fett absolut) voller im Geschmack und durch die behutsame Verarbeitung des Teiges feiner und zarter ist, als das italienische Pendant.

ZUTATEN

MILCH, Salz, Leinöl, Käsereikulturen, mikrobielles Lab

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

aus pasteurisierter Milch, Oberfläche mit Leinöl gepflegt
geköhlt lagern bei +2°C bis +7°C
Milch

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1452 kJ/ 349 kcal	Fett	25.00 g	gesätt. Fettsäu.	16.00 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	31.00 g
Salz	2.00 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00807
Asmonte 1/4 Laib 35 % FIT
ca. 2.2 kg
7 Tage
1 STK

