

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Tiroler Felsenkeller

TIROL MILCH

BESCHREIBUNG

Zu einem Käsekaiser wird man nicht über Nacht. Hinter diesen hohen Würden steckt viel Liebe zum Erzeugnis und mindestens gleich viel Geduld bei der Reifung. Über 200 Tage und 200 Nächte lässt sich der Tiroler Felsenkeller Käse Zeit, um zu dem heranzureifen, was ihn so unvergleichlich macht. Aus diesem ausgedehnten Schönheitsschlaf und der sorgfältigen händischen Pflege mit Rotkulturen resultiert sein würzig-kräftiger Geschmack und das unverkennbare Aroma. Er ist ein Käse mit Charakter und mit einer ganz besonderen Geschichte.

ZUTATEN

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

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

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

NRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1552 kJ/ 374 kcal	Fett	30.00 g	gesätt. Fettsäuren	19.30 g
Kohlenhydrate	0.00 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	26.00 g
Salz	1.30 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

01861
Tiroler Felsenkeller 45% FIT Zwickel vac
ca. 1.5 kg
12 Tage
1 STK

