

Der Pfeffrige
bestehend aus: 1x Pfeffrige 750g

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Der Pfeffrige ist ein halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch, unter Verwendung von mesophilen Milchsäurekulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, leicht nachgeheizter, gepresster, Schnittkäse. Der Käse wird in Laibform hergestellt, bei 12 – 15°C gereift und regelmäßig geschmiert. Der Käse ist mit bunten Pfefferkörnern veredelt. Geruch/Geschmack: Würzig pikanter Pfeffergeschmack.

Zutaten:

Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. hergestellt
Heumilch g.t.S., Salz, mikrobielles Lab, **MILCHSÄUREBAKTERIEN**kultur, Rotkultur, Pfeffer rot und grün

Allergenhinweise:

Enthält Laktose

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1581kJ / 381kcal
Fett:	31,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21,0 g
Kohlenhydrate:	0,01 g
davon Zucker:	0,01 g
Proteine	25,5g
Salz:	1,5g

Produkt kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Produkt kann ohne Kühlung versendet werden.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich/Tirol

MHD: siehe Etikett