

Südtiroler Bauernkäse aus Heumilch

Nettogewicht: 700 g

Produktbeschreibung:

Der Inticina ist ein mit Rotkulturen veredelter Käse aus Heumilch g.t.S. und erhält dadurch seinen intensiven, pikanten Geschmack. Dieser Schnittkäse hat eine einzeln verteilte, nussgroße Lochung und eine rötliche, cremige Rinde. Ideale Reifezeit von ca 8 Wochen.

Die Rinde dieses halbfesten Schnittkäses ist nicht zum Verzehr geeignet.

Zutaten:

Pasteurisierte HeuMILCH g.t.S., MILCHkulturen, Salz, Lab.

Allergenhinweise:

Enthält Laktose. Ohne Gluten.

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1730 / 420 kcal
Fett:	30 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21,0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
davon Lactose:	<0,1 g
Ballaststoffe:	g
Proteine:	27,0 g
Salz:	1,3 g



Produkt kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Das Produkt kann ohne Kühlung versendet werden.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsart

Hergestellt in Italien/ Südtirol

MHD: siehe Etikett