

Der Zillertaler geschnitten 45% F.i.T.

Nettogewicht: 1000g

Produktbeschreibung: Der Zillertaler ist ein halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, unter Verwendung von mesophilen Milchsäurekulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, leicht nachgeheizter, gepresster, Schnittkäse. Der Käse wird in Blockform hergestellt, bei 12 – 15°C gereift und regelmäßig geschmiert, wodurch er sein leicht pikantes, leicht herbes Rotschmierearoma erlangt.

Zutaten: Pasteurisierte Heumilch g.t.S., unjodiertes Speisesalz, tierisches Lab, Mikroorganismenkulturen.

Allergenhinweise: Enthält: Milch- und Milcherzeugnisse

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1490 kJ / 357 kcal
Fett:	27,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	26,2 g
Salz:	1,5 g

Gekühlt bei +4°C - +8°C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsart

Hergestellt in Österreich/ Zillertal

MHD: siehe Etikett