

Trigonella – Käse

Set bestehend aus: 2x Trigonella-Käse a 500g

Nettogewicht: 1000g

Produktbeschreibung: Der Trigonella 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 Bockshornkleesamen veredelt.

Sensorische Eigenschaften

Äußeres:

Glatte Oberfläche mit gelbroter bis rotbrauner, gleichmäßig verteilter Rotschmiere, mit zunehmendem Alter leichter weißer Schimmelanflug durch *Geotrichum candidum*, mit Bockshornkleesamen eingeschlossen in der Rinde.

Inneres:

Farbe: blass, Schnittfläche mattglänzend, Lochung: einige Rundlöcher; Toleriert wird: vereinzelt Bruchlöcher; Teig: weichschnittig, geschmeidig, schmelzend; Bockshornkleesamen im Teig;

Geruch und Geschmack: fein pikant mit dem Aroma des Bockshornklees;

Zutaten: Schnittkäse aus pasteurisierter **Heumilch** g.t.S. hergestellt;

Zutaten: Heumilch g.t.S., Salz, mikrobielles Lab, **MILCHSÄURE** bakterienkultur, Rotkultur, Bockshornkleesamen;

Allergenhinweise: Enthält Laktose

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1585kJ / 381kcal
Fett:	31,0g
davon gesättigte Fettsäuren:	21,0g
Kohlenhydrate:	<0,01g
davon Zucker:	<0,01g
Ballaststoffe:	0,0g
Proteine	25,5g
Salz:	1,5g

Produkt kühl transportieren und lagern (max. 7°C). Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost, Im oberen Tal 15, 74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsart: Hergestellt in Österreich/Tirol

MHD: siehe Etikett