

Emmentaler 45% F.i.T.

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Der Emmentaler ist ein Hartkäse aus reiner Heumilch und wird mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Der Käse wird als Block bzw. Laib hergestellt und zur Ausbildung der Lochung etwa 4 Wochen bei 20 bis 25 °C gereift (ausgeheizt).

Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr, kalt, warm oder käsetypisch für die menschliche Ernährung aller Altersgruppen ausgenommen Säuglinge geeignet.

Zutaten:

Heumilch g.t.S., Speisesalz unjodiert, Mikroorganismenkulturen, mikrobieller Labaustauschstoff

Allergenhinweise:

Milch und Milcherzeugnisse, Milcheiweiß, Laktose nicht nachweisbar

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1606 kJ / 387 kcal
Fett:	31 g
davon gesättigte Fettsäuren:	22 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	0 g
Eiweiß:	27 g
Salz:	0,8 g

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 / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett