

Zillertaler Bärlauchkäse 750g

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Schnittkäse 50% F.i.T. mit Bärlauch aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. hergestellt.

Ein Stück Alpenfrische aus dem Zillertal!

Der Zillertaler Bärlauchkäse wird aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. hergestellt und mit feinem, aromatischem Bärlauch veredelt.

Das Ergebnis ist ein cremig-würziger Schnittkäse mit harmonischem Geschmack und natürlicher Kräuternote, die an Frühling und frische Bergwiesen erinnert.

Ideal als Brotbelag, für Käseplatten oder zum Überbacken – dieser Käse bringt alpine Würze auf den Teller und überzeugt durch höchste Qualität aus gentechnikfreier Produktion.

Zutaten: Heumilch g.t.S., 19% Bärlauch, Salz, Lab, Mikroorganismenkulturen; Ohne Gentechnik erzeugt gemäß Codex-Richtlinie Gentechnikfreie Produktion. Kontrolle durch agroVet GmbH.

Allergenhinweise:

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1572 kJ / 379 kcal
Fett:	31,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	25,0 g
Salz:	1,5 g

Versand ohne Kühlung mögl. 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