

Cacio cavallo

Nettogewicht: 700g

Produktbeschreibung:

Cacio cavallo ist ein traditioneller italienischer Pasta-Filata-Käse, der vor allem in Süditalien (u. a. Apulien, Kalabrien, Kampanien, Sizilien) hergestellt wird.

Hergestellt aus Kuhmilch, wird der Käse nach dem Erhitzen und Säuern gezogen und geknetet (Pasta-Filata-Verfahren) und anschließend in die typische Birnenartige Form gebracht.

- Hervorragend pur oder auf Antipasti-Platten
- Ideal zum Grillen oder Überbacken (schmilzt aromatisch)
- Fein gerieben über Pasta, Pizza oder Gemüse
- Klassisch zu rustikalem Brot, Olivenöl und einem Glas Rotwein

Zutaten: Kuhmilch, Lab, Salz

Allergenhinweise: Milch

Durchschn. Nährwerte je 100g

Brennwert:	1646 kJ / 396 kcal
Fett:	28,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18,2 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
davon Zucker:	1,5 g
Proteine	33,4 g
Salz:	2,05 g

Produkt kühl lagern. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Italien

MHD: siehe Etikett