

## Cacio cavallo

Nettogewicht: 700g

### **Produktbeschreibung:**

Cacio cavallo ist ein traditioneller italienischer Pasta-Filata-Käse, der vor allem in Südalien (u. a. Apulien, Kalabrien, Kampanien, Sizilien) hergestellt wird. Hergestellt aus Kuhmilch, wird der Käse nach dem Erhitzen und Säuern gezogen und geknetet (Pasta-Filaata-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 / Herkunftsart**

Hergestellt in Italien

### **MHD: siehe Etikett**