

**Frischer Asiago Käse g.U. ( DOP)**  
**(FORM.ASIAGO DOP FRESCO GR.250 PF)**

**Set bestehend aus: 3 x 250g**

Nettogewicht: 750g

**Produktbeschreibung:**

Der frischer ASIAGO Käse, ist ein typischer italienischer Käse aus Vollmilch. Er trägt die DOP-Auszeichnung (geschützte Ursprungsbezeichnung) und wird in den Berg- und Hügellandschaften Venetiens und Trentino-Südtirols hergestellt.

Der Geschmack ist mild, leicht süßlich und milchig, mit feinen Noten von frischer Milch, Butter und Joghurt. Die Konsistenz ist weich und angenehm cremig.

Um Aroma und Cremigkeit optimal zu genießen, sollte der Käse etwa 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen und bei leichter Zimmertemperatur serviert werden.

**Zutaten:**

**MILCH**, Salz, Milchsäurebakterien, Lab.

Rinde nicht essbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

**Allergienhinweise:**

**Enthält Laktose. Ohne Gluten.**

**Durchschnittliche  
Nährwerte je 100g**

Brennwert:	1518 kJ / 366 kcal
Fett:	30 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	24 g
Salz:	1,7 g

Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

**Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Olaf Theemann Foodkonzepte  
Häusserstraße 32  
69436 Schönbrunn  
Deutschland

**Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Italien

**MHD: siehe Etikett**