

**Zillertaler Gipfelstürmer 50% F.i.T.****3 x 250g**

Nettogewicht: 750g

**Produktbeschreibung:**

Der Zillertaler Gipfelstürmer ist ein halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch, unter Verwendung von mesophilen Milchsäurekulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, leicht nachgeheizter, gepresster, Schnittkäse. Der Käse wird in Laibform hergestellt, bei 12 – 15°C gereift und regelmäßig geschmiert, wodurch er sein leicht pikantes, leicht herbes Rotschmierearoma erlangt.

**Zutaten:**

**Heumilch** g.t.S., Salz, mikrobielles Lab,  
**Milchsäurebakterienkulturen**, Rotkultur;

**Allergenhinweise:**Enthält **Milch****Durchschnittliche Nährwerte je 100g**

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Brennwert:                   | 1585 kJ /<br>381 kcal |
| Fett:                        | 31,0 g                |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 21,0 g                |
| Kohlenhydrate:               | < 0,01 g              |
| davon Zucker:                | <0,01 g               |
| Eiweiß:                      | 25,5 g                |
| Salz:                        | 1,5 g                 |

**Lagerung und Haltbarkeit:**

Lagertemperatur: Gekühlt bei 2 - 6°C

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen

**Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Olaf Theemann Foodkonzepte  
Häusserstraße 32  
69436 Schönbrunn  
Deutschland

**Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD: siehe Etikett**