

Pfefferkäse 50% F.i.T.**3 x 250g**

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Der Pfeffrige 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.

Der Käse ist mit bunten Pfefferkörnern veredelt.

Geruch-Geschmack: Würzig pikanter Pfeffergeschmack;

Zutaten:

Heumilch g.t.S., Salz, mikrobielles Lab,

Milchsäurebakterienkulturen, Rotkultur;

Pfeffer rot und grün

Allergenhinweise:

Enthält **Milch**

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	1585 kJ / 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