

Der Zillertaler geschnitten 45% F.i.T., 3 x 250g

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

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

Zutaten: Pasteurisierte **Heumilch** g.t.S., unjodiertes Speisesalz, tierisches Lab, Mikroorganismenkulturen.

Allergenhinweise:

Enthält: Milch- und Milcherzeugnisse

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	1490 kJ / 357 kcal
Fett:	27,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	0 g
Eiweiß:	26,2 g
Salz:	1,5 g

Produkt kühl lagern. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Olaf Theemann Foodkonzepte
Häusserstraße 32
69436 Schönbrunn

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett