

Zillertaler Bauerngold

3 x 250g

Nettogewicht: 750 g

Produktbeschreibung:

Unser mild-aromatischer Schnittkäse wird aus pasteurisierter, reiner Heumilch hergestellt und reift 2–3 Monate. Seine trockene, glatte, braun-goldige Rinde entsteht durch die Reifung in Folie und das anschließende kalte Räuchern. Im Inneren überzeugt der Käse mit einer buttergelben bis hell-goldgelben Farbe, einem geschmeidig-schnittfesten Teig und einer fein geschlossenen Lochung. Sein Geschmack ist rein und mild, abgerundet durch ein feines Raucharoma. Der Käse ist laktosefrei, vakuumverpackt und kommt ganz ohne Zusatz von Raucharomen aus.

Zutaten:

Heumilch g.t.S., Salz, mikrobielles Lab,
Milchsäurebakterienkulturen;
in der Räucherammer geräuchert.

Allergenhinweise:

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1560 kJ / 373 kcal
Fett:	29,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	19,0 g
Kohlenhydrate:	< 0,1 g
davon Zucker:	< 0,1 g
Ballaststoffe:	0,0g
Proteine	27,0 g
Salz:	1,5 g

Produkt kann ohne Kühlung versendet werden.

Danach im Kühlschrank aufbewahren und nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Olaf Theemann Foodkonzepte
Häusserstraße 32,
69436 Schönbrunn

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett