

Zillertaler Jausenkäse 45 % F.i.T.

Nettogewicht: 750 g

Produktbeschreibung:

Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. hergestellt;

Äußeres: foliengereift, schwache Rindenbildung

Inneres: buttergelb bis hell-goldgelb, mattglänzend, ziemlich geschlossen, wenig Rundlochung, schnittfest, geschmeidig

Geruch und

Geschmack: Rein und mild, nicht säuerlich

Besonderheiten:

AMA Gütesiegel

Heumilch G.t.S.; Schnittkäse aus pasteurisierter Milch

Milch aus kontrollierten Betrieben

Laufende Kontrollen durch Untersuchungsstellen

Großstücke Vakuumverpackt, VG und Scheiben unter Schutzatmosphäre verpackt

Zutaten:

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

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

Lagerung und Haltbarkeit:

Lagertemperatur: Gekühlt bei 2 - 6°C

Transport: Gekühlt bei 2 - 6°C

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost

Im oberen Tal 15

74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: 50 Tage ab Abpackung