

Alpentilsiter Block 50 % F.i.T.

Nettogewicht: 750 g

Produktbeschreibung:

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

Äußeres:	glatte Oberfläche mit gelbroter bis rotbrauner, gleichmäßig verteilter Rotschmiere, mit zunehmendem Alter leichter weißer Schimmelanflug durch <i>Geotrichum candidum</i> ;
Inneres:	<i>Farbe:</i> strohgelb bis mattgelb; <i>Lochung:</i> Schlitz-Bruchlochung; <i>Teig:</i> schnittfest, geschmeidig;
Geruch und Geschmack:	Herzhaft G'schmackig, mit zartem Rotschmierearoma;

Zutaten:

Hartkäse mit **Rohmilch** hergestellt;

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

Allergenhinweise:

Milch

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1629 kJ / 393 kcal
Fett:	32,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21,0 g
Kohlenhydrate:	< 0,1g
davon Zucker:	< 0,1 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Proteine	26,2 g
Salz:	1,0 g

Lagertemperatur: Gekühlt bei 4 - 6°C
Transport: Gekühlt bei 4 - 6°C
Haltbarkeit – Tage: 50 Tage ab Abpackung
Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Deutschland

MHD: siehe Etikett