

Zillertaler Käsevariation

Set bestehend aus:

1 x Bergsennerscheiben 150g, 1 x Almkäaserscheiben 150g,

1 x Bergtilsitterscheiben 150g + 1 x Almprinzscheiben 150g

Nettogewicht: 600g

Bergsenner-Scheiben:

Produktbeschreibung: Hartkäse 45% F.i.T. aus Heumilch g.t.S, mit Rohmilch hergestellt. Österreichischer Hartkäse aus silo- und gentechnikfreier Roh-Heumilch, 3 Monate gereift. Der Bergkäse wird aus hartkäsetauglicher Rohmilch, mit Milchsäurebakterien-Kulturen, sowie Lab hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindesten 52 Grad erhitzt und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser und Rotschmierekulturen behandelt. Reifezeit: 3 Monate.

Zutaten: ROHMILCH, unjodiertes Speisesalz, tierisches Lab, Mikroorganismenkulturen

Allergenhinweise: enthält: Milch- und Milcherzeugnisse Lactosefrei aufgrund der Reifung von 3 Monaten.

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1791 kJ / 432 kcal
Fett:	36,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	25,0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	27 g
Salz:	1,0 g

Produkt kühl transportieren und lagern (max. 7°C). Nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

Almkäser- Scheiben:

Produktbeschreibung: Schnittkäse mit 45% Fett i.Tr. aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. Der Zillertaler Almkäse wird aus pasteurisierter, silo- und gentechnikfreier Milch mit Milchsäurebakterien, sowie Lab hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 45°C erhitzt und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser und Rotschmierkulturen behandelt. Reifezeit: 3 Monate.

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

Allergenhinweise: enthält: Milch- und Milcherzeugnisse Lactosefrei aufgrund der Reifung von 3 Monaten.

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1478 kJ / 356 kcal
Fett:	28,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	26 g
Salz:	1,5 g

Gekühlt bei +4°C - +8°C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

Bergtilsiter-Scheiben:

Produktbeschreibung: Schnittkäse mit 45% Fett i.Tr. aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. Der Bergtilsiter ist ein zum Teil im Bruch gewaschener, etwas nachgewärmter, nicht gepresster Schnittkäse, der aus pasteurisierter, silo- und gentechnikfreier Heumilch hergestellt und mit Rotschmiere gereift wird. Reifezeit: 3 Monate.

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

Allergenhinweise: enthält: Milch- und Milcherzeugnisse Lactosefrei aufgrund der Reifung von 3 Monaten.

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1495 kJ / 360 kcal
Fett:	28,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	27 g
Salz:	1,5 g

Gekühlt bei +4°C - +8°C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

Almprinz-Scheiben:

Produktbeschreibung:

Schnittkäse mit 45% Fett i.Tr. aus silo- und gentechnikfreier, pasteurisierter Heumilch g.t.S. foliengereift. Der Käse wird aus pasteurisierter Heumilch mit Milchsäurebakterien, sowie Lab hergestellt. Zum direkten Verzehr geeignet. Ohne Gentechnik hergestellt.

Aussehen/Konsistenz: Äußeres: Reine, hellgelbe, rindenlose, rissfreie, trockene Oberfläche. Inneres: Einfarbig, elfenbeinfarben-hellgelb, reine, regelmäßige, vorwiegend kirschgroße Lochung, geschmeidige Textur

Geruch: aromatisch

Geschmack: aromatisch, leicht süßlich

Zutaten:

Pasteurisierte **HEUMILCH g.t.S.**, unjodiertes Speisesalz, tierisches Lab, Mikroorganismenkulturen

Allergenhinweise:

Enthält **Milch-** und **Milcherzeugnisse**,
LACTOSEFREI aufgrund der Reifung von **3 Monaten**

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1478 kJ / 356 kcal
Fett:	28,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	26,0 g
Salz:	1,0 g

Gekühlt bei +4°C - +8°C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich/ Zillertal

MHD: siehe Etikett