

Alpentilsiter geschnitten 50% F.i.T.

Set bestehend aus 3 x 250g

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Der Zillertaler Tilsiter ist ein halbharter 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.

Sensorische Eigenschaften:

Äußeres:

glatte Oberfläche mit gelbroter bis rotbrauner, gleichmäßig verteilter Rotschmiere, mit zunehmenden Alter leichter weißer Schimmelanflug durch *Geotrichum candidum*

Inneres:

Farbe: strohgelb bis mattgelb; Lochung: Schlitz- vereinzelt Bruchlochung;
Teig: schnittfest, geschmeidig

Geruch und Geschmack:

Herzhaft G'schmackig, mit zartem Rotschmierearoma

Zutaten:

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

Heumilch g.t.S., Salz, mikrobielles Lab, **MILCH**säurebakterienkulturen, Rotkultur.

Allergenhinweise:

Produkt enthält Milch (Laktose)

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1589 kJ / 383 kcal
Fett:	31,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	20,0 g
Kohlenhydrate:	< 0,01g
davon Zucker:	< 0,01 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Proteine	26,0 g
Salz:	1,5 g

Produkt kühl lagern (max. 7°C). Transport ohne Kühlung möglich.

Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett