



Bio Schafcamembert 45% 100 g Schlierbacher

Produkt	115066	Erhältliche Einheiten	ST, KT 6ST
Nettofüllmenge	-	Marke	Schlierbacher

Produktbeschreibung

Schlierbacher Bio Schafcamembert - hergestellt mit bester Bio-Schafmilch. Die Produktion und Reifung mit speziellen Schimmelkulturen ergeben einen milden, zartschmelzenden Käseteig. Das leicht champignonartige Aroma und die zarte Schafmilchnote prägen den besonderen Geschmack dieses Bio Camembert.

Inhaltsstoffe

Kann Spuren von Kuh- und Ziegenmilch enthalten.

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Merkmale / Ernährungshinweise

BIO

Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +3° bis +9° C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck. Geöffnete Packung gekühlt lagern und innerhalb von 3 - 4 Tagen aufbrauchen

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	-1.422 kJ (343 kcal)
Kohlenhydrate	< 0,5 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	< 0,5 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 29 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 19 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 20 Gramm
Salz	~ 1,7 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Weichkäse mit Weißschimmel aus pasteurisierter BIO-SCHAFMILCH, mind. 45 % Fett i.Tr.