

# Mondseer 45 % Laib

Österreichischer Schnittkäse, 45% Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch.

Produkt	<b>115902</b>	Erhältliche Einheiten	<b>KG, KT -2KG</b>
Nettofüllmenge	<b>1 kg</b>	Marke	<b>Schärddinger</b>

## Produktbeschreibung

Der Mondseer ist 1830 im Markt Mondsee entstanden und wurde dort in kleinen Käsereien aus Rohmilch in Laibform erzeugt. Um die Form dieses weichen Käses zu erhalten, wurden die Laibe um die Jahrhundertwende in Schachteln verpackt, weshalb der Käse auch Mondseer-Schachtelkäse genannt wurde. Heute ist der Mondseer eine typische österreichische Schnittkäsesorte, die nach wie vor in kleinen Laiben ausgeformt und mit Salzwasser und Rotkulturbakterien behandelt wird. Charakteristisch für den Mondseer ist seine gelborange Rinde, seine Schlitzlochung im Teig und sein würzig-pikanter Geschmack.

## Inhaltsstoffe

MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen, Farbstoffe Beta-Carotin, Annatto.

## Allergene

### Enthaltene Allergene

Milch

## Merkmale / Ernährungshinweise

Gekühlt  
Wiegeprodukt  
Laktosefrei

## Aufbewahrungshinweis

Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3-6°C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet, gekühlt (3-6 °C) mindestens haltbar bis:

## Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	~1.367 kJ (329 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 0 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 0 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	0 Gramm
<b>Fett</b>	~ 25 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 16 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 26 Gramm
<b>Salz</b>	~ 1,8 Gramm

## Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

## Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Österreichischer Schnittkäse, 45% Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch.