



Dolce Bianca 65% ca.1,2 KG Käseerei Gröbming

Produkt	89000980	Erhältliche Einheiten	ST 1.2KG
Nettofüllmenge	1 KG	Marke	Schärdinger

Produktbeschreibung

Das Kloster Admont im steirischen Ennstal hat einst einen italienischen Mönch namens Giacomo Dolce aufgenommen, der aus seiner Heimat, der Region um Mailand, einen Laib Käse mitbrachte. Aus Sparsamkeit vermischte er den eingetrockneten mit dem stiftseigenen Käse, um ihn wieder genießbar zu machen und es entwickelte sich daraus ein feinädriger Blauschimmelkäse, der zusätzlich mit Weißschimmel überwachsen war - der erste Doppelschimmelkäse!

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Merkmale / Ernährungshinweise

Wiegeprodukt
Laktosefrei

Aufbewahrungshinweis

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

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.650 kJ (399 kcal)
Kohlenhydrate	~ 0 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 37 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 24 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 17 Gramm
Salz	~ 1,5 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Österreichischer Doppelschimmelkäse 65 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch