



# Tirol Milch Tiroler Bergkäse 45% F.i.T. g.U. ca. 3kg

Tiroler Bergkäse g.U. 45% Fett i. Tr., mit Rohmilch hergestellt, aus wertvoller Heumilch g.t.S.

Produkt	<b>125640</b>	Erhältliche Einheiten	<b>ST -3KG, KG, KT -6KG</b>
Nettofüllmenge	<b>1 kg</b>	Marke	<b>Tirol Milch</b>

## Produktbeschreibung

Der Tiroler Bergkäse reift mindestens 6 Monate und erhält dadurch seinen kräftigen, vollaromatischen Geschmack. Er eignet sich auch für eine längere Lagerung und bekommt mit zunehmendem Alter eine besondere Würze. Ein Genuss für jeden Käseliebhaber und perfekt für das Zubereiten von typischen Tiroler Gerichten, wie z.B. Käsespätzle. Weiters ist der Bergkäse auch für Fondue oder Raclette bestens geeignet.

## Allergene

### Enthaltene Allergene

Milch

## Merkmale / Ernährungshinweise

Wiegeprodukt

## Aufbewahrungshinweis

Vor und nach dem Öffnen bei 3-8 °C lagern. Ungeöffnet bei 3-8 °C mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck.

## Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	1.643 kJ (396 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>	~ 32 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 21 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 27 Gramm
<b>Salz</b>	~ 1,5 Gramm

## Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

## Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Mit Rohmilch hergestellt

## Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Tiroler Bergkäse g.U. 45% Fett i. Tr., mit Rohmilch hergestellt, aus wertvoller Heumilch g.t.S.