



Schärddinger Mondseer 45% F.i.T. ca. 1kg

Produkt	200566	Erhältliche Einheiten	KG, ST ca. 1 KG
Nettofüllmenge	1 KG	Marke	Schärddinger

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

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

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

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