

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID | |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 33002 | | | 119350 |  |

Marke

Schilcher



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Italien

Zutaten

MILCH*, Salz, Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Unser Fontal ist eine italienische Spezialität nach Art des "Fontina" aus dem Hause Foresti in der Lombardei. Im Gegensatz zum Fontina wird der Fontal aus pasteurisierter Milch hergestellt.

Aufgrund seiner hervorragenden Schmelzeigenschaften findet der Käse gerne in der warmen Küche Verwendung, insbesondere für Füllungen und Saucen. Wer den Käse lieber pur genießt, serviert ihn gerne mit Bleichsellerie oder Trauben und etwas geröstetem Weißbrot.

Besonderheiten

Für die warme und kalte Küche

Kurzbeschreibung

Unser Fontal ist eine italienische Spezialität nach Art des "Fontina" aus dem Hause Foresti in der Lombardei. Aufgrund seiner feinen Schmelzeigenschaften wird der Käse auch gerne in der warmen Küche verwendet.

Rezept, Zubereitung

Für Füllungen, Saucen und zum Überbacken.

Kalt mit Bleichsellerie, Trauben und geröstetem Weißbrot.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milcheiweiß

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID | |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 33002 | | | 119350 |  |

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|----------------------|---------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Lombardei |
| Milchart | Kuh |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Käsegruppe AT | Schnittkäse |
| Fett i. Tr. | mindestens 46 % |
| mindestens | ja |
| Produzent | Foresti S.P.A. |
| Lactosegehalt | 0,5 % |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 1,5 % |
| Salzart | Meersalz |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Rotschmierekulturen |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Zahl | 8 Woche(n) |

Qualität

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Italienische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | IT-BIO-006 |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | ICEA |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Italienischer Schnittkäse |
| Inverkehrbringer | Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1510 kJ / 365 kcal |
| Fett | 30,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20,0 g |
| Kohlenhydrate | <0,1 g |
| davon Zucker | 0,5 g |
| davon Lactose | 0,5 g |
| Eiweiß | 23,5 g |
| Salz | 1,5 g |
| Proteinheiten | <0,1 BE |

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID | |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 33002 | | | 119350 |  |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Proteinheiten..... <0,1 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib

Verpackungsmaterial..... Kartonverbundstoffe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, butterig, mild-würzig, nussig

Geruch..... aromatisch sahnig

Konsistenz..... geschmeidiger Teig, zarter Schmelz