

Produktspezifikation



Sinnig essen
un trinken

De oole Pellwormer



Tilsiter von der Inselkäserei Pellworm

So kräftig, wie der Wind auf der Insel Pellworm über die Deiche pustet. De oole Pellwormer ist ein Schnittkäse in Tilsiter-Art, der sein starkes Aroma einer viermonatigen, natürlichen Kellerreifung verdankt. Verglichen mit anderen Tilsitern ist er aber wesentlich cremiger und sein geschmeidiger Teig lässt sich problemlos schneiden. Damit eignet er sich hervorragend als würziger Part auf einer vielseitigen Käseplatte.

Herkunft:	Inselkäserei Pellworm Pellworm, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	45 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	3 Monate
Geschmack:	Aromatisch-würzig, kräftig
Typ:	Tilsiter
Rinde:	Naturrinde, rotgeschmiert
Lab:	Tierisches Lab
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Steinsalz, tierisches Lab,

Zusatzstoffe:	Natrium-Nitrat E251
Gebinde:	Brotform ca. 4,3 kg
Mindesthaltbarkeit:	60 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C

Nährwerte pro 100 g

Energie	1450 kJ / 346 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

