



## Schärddinger Moosbacher 45% F.i.T. ca. 1kg

Produkt	<b>90911</b>	Erhältliche Einheiten	<b>KG, ST ca. 1 KG</b>
Nettofüllmenge	<b>1 KG</b>	Marke	<b>Schärddinger</b>

### Produktbeschreibung

Mit dem Moosbacher wollten die Käsemeister die Süße der Großlochkäse und die Würze der Rotkultur vereinen und das ist ihnen mit der Kombination der beiden Reifungsverfahren gelungen. Dieser Methode verdankt der Moosbacher seinen einzigartigen Geschmack, den saftigen Biss und den feinwürzigen Duft. Auch der optische Eindruck unterstreicht die Einzigartigkeit des Moosbachers - das eigens in einer kleinen Weberei hergestellte Leinentuch symbolisiert sowohl die handwerkliche Tradition als auch die österreichische Herkunft.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Milch

### Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei  
Wiegeprodukt

### Aufbewahrungshinweis

Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3-8 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

### Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	1.492 kJ (359 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>	~ 27 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 17 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 29 Gramm
<b>Salz</b>	~ 1,8 Gramm

### Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

### Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.