



Dolcelatte 59% ca. 1.5kg Galbani

Italienischer Edelpilzkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mindestens 59% Fett i. Tr.

Produkt	170658	Erhältliche Einheiten	ST -1,5KG, KG
Nettofüllmenge	1 kg	Marke	Galbani

Produktbeschreibung

Der pikante italienische Kuhmilchkäse verdankt sein einzigartiges Aroma und seinen Geschmack dem edelwürzigen Blauschimmel. Galbani Dolcelatte unterscheidet sich von den Galbani Gorgonzolas dadurch, dass bei der Herstellung Sahne zugesetzt wird, was ihn besonders cremig macht. Galbani Dolcelatte reift unter optimalen Bedingungen mit einer mittleren Reifezeit von 7 Wochen. Die Rinde des Käse weist dann eine rötliche Färbung auf, das Innere ist cremig und der Geschmack pikant-sahnig. Kräftiger Blauschimmelgeschmack für Liebhaber würziger Käse: eignet sich hervorragend zum Überbacken von Gratins, sowie für Pastasaucen und zu Gemüse. Vor dem Verzehr die raue, rötliche Rinde entfernen. Den Dolcelatte ca. eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so entfaltet er sein einzigartiges Aroma!

Inhaltsstoffe

Zutaten: MILCH, Rahm, Salz, Lab.

Merkmale / Ernährungshinweise

Wiegeprodukt

Aufbewahrungshinweis

Bei +4°C bis +7°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

Verwendungshinweis

Bitte beachten Sie stets auch die tatsächliche Kennzeichnung auf der Packung.

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Italien	-	-

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	1.339 kJ (323 kcal)
Ballaststoffe	0 Gramm

Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Rinde nicht zum Verzehr geeignet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Italienischer Edelpilzkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mindestens 59% Fett i. Tr.