

Weichkäse zum Grillen im Ofen aus pasteurisierter MILCH.

Rinde mit Calvados verfeinert. Mindestens 40% Fett i.Tr.

Zubereitungsanweisung: 1.Käse aus seiner Verpackung entfernen und wieder in der Schachtel mit dem Backpapier legen. 2.Die Oberfläche der Rinde anritzen und den Käse 2 Minuten lang in der Mikrowelle oder 15 Minuten lang im Backofen bei 210 °C backen. 3.Nach Geschmack mit Salat, Kartoffeln oder Rohkost servieren.

Zutaten: MILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, Farbstoff: Annatto Norbixin, Calvados (0,01%).

Nährwertdeklaration für 100g: Energie: 1222 kJ/ 294kcal, Fett:22g davon gesättigte Fettsäuren:14g, Kohlenhydrate:<0,5g davon Zucker: <0,5g, Eiweiß: 24g, Salz:1,6g

Los – Nr. und mindestens haltbar bis: siehe an der seite

Hergestellt von FDL 14140 Livarot Pays d'Auge



Bei +4°C bis +8°C aufbewahren.

Nettogewicht: **XXXg**