

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 Bohnkost 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: **250 g**