

Moliterno al Tartufo - Trüffelpecorino

Der Pecorino wird hergestellt aus natürlicher Schafsmilch. Die dafür benötigte Milch stammt aus Moliterno in Süditalien. Der Hartkäse (Fettgehalt 54% i. Tr.) reift dabei mindestens 12 Monate und wird nach dem ersten Drittel mit schwarzem Trüffel verfeinert. Über die komplette Reifezeit hinweg bekommt der Käse ein ganz außergewöhnliches Aroma!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1637 kj
Brennwert kcal	395 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	3.3 g
davon Zucker	1.6 g
Eiweiß	24 g
Salz	2.2 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Eigenschaft	pasteurisiert
Tier	Schaf
Fettgehalt in der Trockenmasse	54%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

MILCH, Salz, schwarze Trüffel, Olivenöl, **MILCH**säurebakterien, Lab, Aroma

Example Company

Inverkehrbringer

Fromi GmbH

Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland