

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

Inverkehrbringer

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