



## WEISSKÄSE IN SALZLAKE

### Mild und cremig

OBA Weißkäse, traditionell hergestellt und in Salzlake gereift, ist ein Hirtenkäse für jeden Geschmack! Mild im Genuss, ist er ein besonders vielseitiger Weißkäse: Seine cremige Konsistenz macht die Verarbeitung in warmen Gerichten sehr einfach. In kalten

Speisen wie z.B. in Salaten oder als Antipasti ist er ein besonderer, purer Genuss, der auf der Zunge zergeht. Ein Klassiker im praktischen 3-kg-Becher, der in keiner Großküche fehlen sollte.

## WHITE CHEESE IN BRINE

### Mild and creamy

OBA white cheese, manufactured using traditional methods and matured in brine, is a pastoral cheese to suit all palates. This mild-flavoured white cheese is especially versatile: with its creamy consistency, it is easy to work with when preparing warm dishes. Used

cold in salads or as an antipasti, the cheese in its pure form is a special treat and simply melts on the tongue. This true classic comes in a practical 3kg tub and should be a firm feature of any commercial kitchen.





## WEISSKÄSE IN SALZLAKE // WHITE CHEESE IN BRINE



**IN 6 X CA. 500 G  
STÜCKE  
GESCHNITTEN**

Produkt / Product: Weißkäse in Salzlake, mild und cremig / White cheese in brine, smooth and creamy

Artikelnummer / Item no.: 30076

Fettgehalt / Fat content: 40 % Fett i. Tr. / 40 % fat i. d. m.

Eimer pro Palette / Bucket per pallet: 144

Kartoninhalt / Per Carton: 1 x 3 kg

Abtropfgewicht / Net weight: 3 kg

Restlaufzeit in Tagen / Guaranteed days at delivery: 60

100 g enthalten durchschnittlich / Average nutritional values per 100 g:

Brennwert /  
calorific value: ..... 935 kJ / 225 kcal  
Fett / fat: ..... 17 g

davon gesättigte Fettsäuren /  
of which saturated fat: ..... 12 g  
Kohlenhydrate /  
carbohydrates: ..... 6,0 g

davon Zucker /  
of which sugar: ..... 6,0 g  
Eiweiß / protein: ..... 12 g  
Salz / salt: ..... 2,5 g

*ideal für die kalte und warme Küche!*

