

HIRTENKÄSE

natürlich gereifter Käse aus regionaler Heumilch g.t.S.


Dorfkäserei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



DETAILS

Artikelnummer	6400
VPE	ca. 5,5 kg (i.d.R. bestehend aus vier Einzelwürfeln)
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Weichkäse
Reifezeit	2-4 Wochen in Lake
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Keine Rinde
Lagerung	Bei 6-10°C
Haltbarmachung	In Vakuum
Verwendungsdauer	6 Tage
Laktose	< 0,1g/100g, naturgereift

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1225 KJ / 293 Kcal
Fett	26,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	17,58 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	14,68 g
Salz	1,31 g