

KÄSEFONDUE

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

**Dorfkäseerei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



Unser Käsefondue ist eine Mischung aus drei Sorten unseres Bio-Heumilchkäse. Die Käse sind drei bis sechs Monate gereift, geraspelt und von Hand in Doypacks abgefüllt. Die fein abgestimmte Käsemischung ist eine delikat-würzige Geschmackskomposition, die Käseliebhaber*innen bei Fondue-Abenden dahin schmelzen lässt.

Das Geifertshofener Käsefondue kann direkt aus dem Kühlschrank heraus einfach und schnell zubereitet werden.

Eine Packung enthält 400-500g.

DETAILS

| | |
|--------------------------|--|
| Artikelnummer | 6250 |
| VPE | 1 x 400-500g Doypack |
| Anbauverband | Bioland |
| Kontrollstelle | DE-ÖKO-003 / LACON |
| Herstellungsland | Deutschland |
| Region | Hohenlohe / Schwäbischer Wald |
| Käsegruppe | Schnittkäse & Hartkäse |
| Reifezeit | Mind. 3 Monate |
| 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 | Mischung ohne Rinde |
| Lagerung | Bei 6-8°C |
| Verpackung | Doypack aus Kraftpapier, innen beschichtet |
| Laktose | < 0,1g/100g, naturgereift |

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Brennwert | 1659 KJ / 411 Kcal |
| Fett | 34,97 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren | 22,84 g |
| Kohlenhydrate | <0,1 g |
| Davon Zucker | <0,1 g |
| Eiweiß | 23,95 g |
| Salz | 1,78 g |