

KÄSEFONDUE

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


Dorfkäserei
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
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Salzgehalt	Ca. 1,78 g
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