

MOLKENRAHM BUTTER GESALZEN

aus regionaler Heumilch g.t.S.


Dorfkäserei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus Heumilch g.t.S



Die aus Heumilch-Süßmolke traditionell im Butterfass hergestellte Süßrahmbutter wird von Hand in Holzmodeln zu Buttersteinen geformt. Die so hergestellte Butter schmeckt besonders aromatisch, ist sehr bekömmlich und ist zudem eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren – eine Besonderheit und Delikatesse.

Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht durch beste Molken Süßrahm Butter eine besondere Note.

Durch ihre cremig-weiche Konsistenz ist die Molken Süßrahm Butter auch aus dem Kühlschrank heraus streichfähig und sollte bei ca. 8°C gelagert werden.

DETAILS

Artikelnummer	6555
VPE	1 x 250 g, Butterstein handgemodelt
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 82 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Salzgehalt	Ca. 1,13 g/100 g
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Fleur de Sel
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Lagerung	Bei 4-8°C
Verpackung	Spezielles Butterpapier

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	3170 KJ / 757 Kcal
Fett	83,78 g
Davon gesättigte Fettsäuren	54,46 g
Kohlenhydrate	<0,4 g
Davon Zucker	<0,4 g
Eiweiß	0,36 g
Omega³ Fettsäuren	0,96 g