

MOLKENRAHM BUTTER GESALZEN

aus regionaler Heumilch g.t.S.


Dorfkäserei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S.



Der aus Heumilch-Süßmolke gewonnene Rahm wird traditionell im Butterfass gebuttert und im Anschluss von Hand in Modeln zur Rolle geformt und verpackt.

Verfeinert mit Meersalz von der französischen Atlantikküste, schmeckt diese Heumilch-Butter fein aromatisch und ist zudem eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren - eine Besonderheit & geschmackliche Delikatesse. Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht eine angenehme Note.

Die Butter sollte im Kühlschrank bei ca. 8°C gelagert werden. Die von Hand gerollte Form eignet sich auch gut, um sie in Scheiben zu schneiden.

DETAILS

Artikelnummer	6554
VPE	1 x ca. 1 kg, Rolle
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 82 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Fleur de Sel
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Omega³ Fettsäuren	0,96 g /100 g
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
Salz	1,13 g/100 g