

MOLKENRAHM BUTTER MIT KRÄUTERN

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 Süßrahmbutter schmeckt in der Verbindung mit ausgewählten Gartenkräutern und feinen Gewürzen besonders aromatisch. Das Besondere zudem, sie ist eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren.

Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht durch beste Molken-Süßrahm-Butter und Kräuter eine besondere Note. Nudeln, Fleisch-, Fisch-, Grill- oder Gemüsegerichte lassen sich mit dieser Butter geschmacklich wunderbar abrunden!

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	6557
VPE	1 x 250 g, Butterstein handgemodelt
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 75 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch
Salzgehalt	Ca. 1,31 g/100 g
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Fleur de Sel, Schnittlauch*, Zwiebel*, roter Pfeffer*, Bohnenkraut*, Knoblauch*, Petersilie* *ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Lagerung	Bei 4-8°C
Verpackung	Spezielles Butterpapier

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	3198 KJ / 764 Kcal
Fett	84,36 g
Davon gesättigte Fettsäuren	54,83 g
Kohlenhydrate	<0,6 g
Davon Zucker	<0,6 g
Eiweiß	0,61 g
Omega³ Fettsäuren	0,96 g