

MOLKENRAHM BUTTER NATUR

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 zur Rolle geformt und verpackt.

Diese Heumilch-Butter schmeckt fein aromatisch und ist zudem eine Quelle an Omega-3-Fettsäuren - eine Besonderheit & geschmacklich eine 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.

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

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
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Omega³ Fettsäuren	0,96 g/100 g
Lagerung	Bei 4-8°C
Verpackung	Spezielles Butterpapier

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	3226 KJ / 771 Kcal
Fett	85,29 g
Davon gesättigte Fettsäuren	54,44 g
Kohlenhydrate	<0,6 g
Davon Zucker	<0,6 g
Eiweiß	0,14 g
Salz	0,02 g