



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Schmand 250 g



Unser Schmand: Eine Legende im Pfandglas

Auf Flammkuchen, in Sour Creme oder im Käsekuchen? Schmand ist aus vielen herzhaften und süßen Rezepten einfach nicht wegzudenken. Aber, dass Schmand nicht gleich Schmand ist, sieht und schmeckt man direkt. Unser Schmand wird in Norddeutschland aus regionaler Milch hergestellt und wird lediglich pasteurisiert. Das macht ihn zu einer besonders rahmigen Koch- und Backzutat.

GTIN:	4260127393102
Einheiten:	250 g Mehrwegglas
Verkehrsbezeichnung:	Sauermilcherzeugnis
Fettgehalt:	mindestens 20% Fett
Wärmebehandlung der Milch:	Pasteurisation
Allergene:	Laktose
Laktosefrei:	Nein
Mindesthaltbarkeit:	Ungeöffnet bei +8°C mindestens 28 Tage haltbar ab Abfüllung

Nährwerte pro 100 g

Energie	840 kJ / 205 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,1 g

