

Produktspezifikation

Pirschbachbrie



Sinnig essen
un trinken



Edler Weichkäse mit Weißschimmelrinde. Cremig, mild im Geschmack. Die Käserei Domäne Fredeburg verwendet ausschließlich eigene demeter-Rohmilch. Der Brie zeichnet sich durch ein wunderbar sahniges Aroma aus. Die köstliche Weißschimmelrinde macht den Pirschbachbrie komplett.

Herkunft:	Domäne Fredeburg Fredeburg, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Weichkäse
Fettstufe:	Min. 45 % Fett i. Tr.
Milch:	Demeter-Kuhrohmilch
Grundreifung:	3 Wochen naturgereift
Geschmack:	Mild-aromatisch
Rinde:	Mit Weißschimmelkultur
Lab:	Tierisches Lab
Allergene:	Laktose (Kuhmilch)
Laktosefrei:	Nein
Zutaten:	Kuhrohmilch , Milchsäure-bakterien, tierisches Lab
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	0,8 kg- Rundlaib
Mindesthaltbarkeit:	21 Tage nach Lieferscheindatum bei 8°C
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-022

Nährwerte pro 100 g

Energie	1535 kJ / 340 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	19 g
Salz	1 g

