

Produktspezifikation

Domänenländer



Sinnig essen
un trinken



Mit Laib und Seele in Fredeburg gefertigt

Südlich vom Ratzeburger See liegt die Gemeinde Fredeburg. Nach den Grundbausteinen einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft betreibt die Domäne Fredeburg dort ihren Hof. Im Rahmen ihres Milchhandwerks werden in der hofeigenen Käserei seit über 25 Jahren die köstlichsten Käsekreationen hergestellt. Der Domänenländer ist ein feinwürziger Weichkäse aus Kuhrohmilch und kann durch seine Herstellungsweise als typischer Munsterkäse klassifiziert werden. Die rotgeschmierte Naturrinde, der cremig-feste Käseteig und die Fertigung aus Bio-Rohmilch machen den Domänenländer zu einem geschmacklichen Kunstwerk der Domäne Fredeburg.

Herkunft: Domäne Fredeburg
Fredeburg, Schleswig-Holstein

Käsegruppe: Weichkäse

Fettstufe: Min. 45 % Fett i. Tr.

Milch: Kuh-Rohmilch

Grundreifung: 4 Wochen naturgereift

Geschmack: Feinwürzig

Typ: Munster

Rinde: Naturrinde, rotgeschmiert

Lab: Tierisches Lab

Allergene: **Laktose (Kuhmilch)**

Laktosefrei: **Nein**

Zutaten: **Kuhrohmilch**, Salz, Milchsäurebakterien,

Zusatzstoffe: Keine

Gebinde: Rundlaib ca. 0,8 kg

Lagerung: 6 bis 8°C

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-022

Nährwerte pro 100 g

Energie	1450 kJ / 346 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	0,75 g

