



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Friesisch Blue



Preisgekrönt mit dem World Cheese Award 2022 (Wales)

Die Rohmilchkäserei Backensholz stellt seit über 30 Jahren erfolgreich Käse her.

Dass auch ein nordfriesischer Familienbetrieb international erfolgreich sein kann, zeigen die alljährlichen World Cheese Awards. 2022 wurde der halbfeste Blauschimmel-Schnittkäse mit der begehrten Goldmedaille ausgezeichnet.

Herkunft:	Backensholzer Hof Oster-Ohrstedt, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Fettstufe:	Min. 50 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhrohmilch
Grundreifung:	10 bis 12 Wochen gereift
Geschmack:	Cremig-pikant, edelsüß
Rinde:	Naturrinde
Lab:	Kälberlab
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Kuhrohmilch , Salz, Kälberlab, Milchsäurebakterien, Rotschmiere- & Blauschimmelkulturen
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Rundlaib 1,7 kg, 250 g oder 500 g
Mindesthaltbarkeit:	45 Tage ab Hof bei 8°C
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-006

Nährwerte pro 100 g	
Energie	1470 kJ / 360 kcal
Fett	30,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,4 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	21,7 g
Salz	1 g

