

## Produktspezifikation



*Sinnig essen  
un trinken*

# Hamburger Kapitänskäse



*Hanseatisch, mild - ein Kapitän auf jeder Käseplatte*

Der Hamburger Kapitänskäse ist ein aromatisch-nussiger Schnittkäse der Jithofer Käserei bei Buxtehude. Mit feinem Meersalz gepflegt, erhält der ca. 3 Monate gereifte Käse seinen charakteristischen Geschmack mit einer typisch nordisch-salzigen Brise. Gäbe es hier höhere Berge als den Hamburger Berg auf der Reeperbahn, könnte man ihn wohl als Bergkäse mit hanseatischem Charakter bezeichnen.

<b>Herkunft:</b>	Jithofer Käserei Bargstedt, Niedersachsen
<b>Käsegruppe:</b>	Schnittkäse
<b>Fettstufe:</b>	50 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Kuhmilch (thermisiert)
<b>Grundreifung:</b>	Ca. 3 Monate
<b>Geschmack:</b>	Aromatisch-nussig
<b>Rinde:</b>	Naturrinde mit Rotkultur & Meersalz gepflegt, verzehrbar
<b>Lab:</b>	Naturlab (tierisch)
<b>Allergene:</b>	<b>Kuhmilch</b>
<b>Laktosefrei:</b>	Ja
<b>Zutaten:</b>	<b>Kuhmilch</b> , Salz, Naturlab, Lysozym E 1105, Naturrinde
<b>Zusatzstoffe:</b>	Keine
<b>Gebinde:</b>	Runder Laib ca. 5 kg
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	42 Tage ab Hof bei max. 9°C

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1811,7 kJ / 437,4 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	27,61g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	25,4 g
Salz	1,2 g

