



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Deichblume



Flower Power auf der Käseplatte

Die Deichblume ist ein vier Monate gereifter Deichgraf, der mit einer Blütenrinde aus Malven, Kornblumen und Ringelblumen verfeinert wird. Unser Deichgraf im Blütenkleid ist auf jeder Käseplatte ein echter Hingucker, der auch geschmacklich durch die Kombination aus einem cremig, rahmig, leicht würzigen Käseteig und einer pikanten Blütenrinde überzeugt.

Herkunft:	Ostenfelder Meierei Ostenfeld, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	Min. 50 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Min. 3 Monate
Geschmack:	Würzig mit Blumen-Note
Rinde:	Rotgeschmierte Naturrinde mit Blüten ummantelt, verzehrbar
Lab:	Tierisches Lab
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Bio-Kuhmilch , Steinsalz, Milchsäurebakterien, tierisches Lab, verschiedene Blütenblätter kbA, Calciumchlorid
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Laibform ca. 5 kg
Mindesthaltbarkeit:	60Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-006

Nährwerte pro 100 g

Energie	1450 kJ / 346 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	0,75 g



 **KäseStraße**
SCHLESWIG-HOLSTEIN

