

Produktspezifikation



Sinnig essen
un trinken

Fünf-Sprachen-Käse



Der "friesische Bergkäse"

Benannt nach den sprachlichen Besonderheiten Nordfrieslands, ist der Fünf-Sprachen-Käse ein kräftig-pikanter Kandidat aus dem Hause Ostfelder. Neben Hochdeutsch erinnert er an die vier Minderheitensprachen Plattdeutsch, Friesisch, Hochdänisch und Plattdänisch. Mit seinem schnittfesten, rundgelochten Teig und einer Reifung mit Bakterienkulturen für Bergkäse überzeugt er nicht nur optisch, sondern auch mit seinem runden, vollmundigen Geschmack.

Herkunft: Ostfelder Meierei
Ostfeld, Schleswig-Holstein

Käsegruppe: Schnittkäse

Fettstufe: Min. 50% Fett i. Tr.

Milch: Kuhmilch, pasteurisiert

Grundreifung: 4 Monate naturgereift, dann
Wachsmantel

Geschmack: Aromatisch-würzig

Rinde: Naturrinde, rotgeschmiert, gewachst
(nicht zum Verzehr geeignet)

Lab: Tierisches Lab

Allergene: Kuhmilch

Laktosefrei: Ja

Zutaten: **Pasteurisierte Kuhmilch,**
Milchsäurebakterien, Steinsalz, tierisches Lab,
Calciumchlorid

Zusatzstoffe: Natrium-Nitrat E251

Gebinde: Rundlaib ca. 7,5 kg

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C

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	1,5 g



KäseStraße
SCHLESWIG-HOLSTEIN

