



Sinnig essen  
un trinken

## Produktspezifikation

# Bauernkaas



## Der Klassiker

Unser Klassiker: Dersauer Bauernkaas wird im Familienbetrieb Käsehof Biss hergestellt. Direkt neben dem Großen Plöner See reift der Schnittkäse rund zwei Monate im Naturlager auf Fichtenholzbrettern. Während der Grundreifezeit wird der Bauernkaas mehrmals wöchentlich mit speziellen Bakterienkulturen gepflegt. Auf diese Weise erhält er sein mildes, fein-würziges Aroma. Das macht ihn zu einem echten Lieblingskäse für Groß und Klein!

<b>Herkunft:</b>	Käsehof Biss Dersau, Schleswig-Holstein
<b>Käsegruppe:</b>	Schnittkäse
<b>Fettstufe:</b>	50 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Kuhmilch, pasteurisiert
<b>Grundreifung:</b>	2 Monate naturgereift
<b>Geschmack:</b>	Nussig-aromatisch
<b>Typ:</b>	Danbo / Gouda
<b>Rinde:</b>	Naturrinde, leicht rotgeschmiert
<b>Lab:</b>	Tierisches Lab
<b>Allergene:</b>	<b>Kuhmilch, Hühnereiweiß</b>
<b>Laktosefrei:</b>	Ja
<b>Zutaten:</b>	<b>Pasteurisierte Kuhmilch,</b> Milchsäurebakterien, Speisesalz, tierisches Lab, <b>Lysozym</b>
<b>Zusatzstoffe:</b>	Lysozym
<b>Gebinde:</b>	Rundlaib ca. 5 kg
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	60 Tage nach Lieferschein-Datum bei <10°C

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1492 kJ / 356 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	>0,1 g
davon Zucker	>0,1 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,5 g



 **KäseStraße**  
SCHLESWIG-HOLSTEIN

