



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Großer Plöner



Am Großen Plöner See hat der Käsehof Biss seinen Sitz. Mit größter Sorgfalt stellt Sönke Biss dort die leckersten Käsekreationen her. Als nussig-aromatischer Großlochkäse ist der Große Plöner der perfekte Fondue-Käse. Herrlich cremig und vollmundig im Geschmack entfalten sich seine Aromen aber auch wunderbar in Kombination mit kräftigem Landbrot und Meersalz-Butter. Probieren lohnt sich!

Herkunft:	Käsehof Biss Dersau, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	Min. 50 % Fett i. Tr.
Milch:	Pasteurisierte Kuhmilch
Grundreifung:	Ca. 2 Monate gereift
Geschmack:	Nussig-süß, satt im Teig
Typ:	Maasdamer
Rinde:	Wachsoating, nicht verzehrbar
Lab:	Tierisches Lab
Allergene:	Kuhmilch, Lysozym (Ei)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Kuhmilch , Speisesalz, Käsereikulturen, tierisches Lab, Lysozym
Zusatzstoffe:	Lysozym
Gebinde:	5 kg-Laib
Mindesthaltbarkeit:	42 Tage bei 8°C

Nährwerte pro 100 g

Energie	kcal
Fett	g
davon gesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon Zucker	g
Eiweiß	g
Salz	

