

Produktspezifikation



Sinnig essen
un trinken

Fünf-Seen-Käse Ziege



Der Fünf-Seen-Käse ist eine Ode an die Holsteiner Seenplatte, die Heimat des Käsehof Biss aus Dersau. Direkt neben dem Großen Plöner See gelegen, hat sich der über 100 Jahre alte Familienbetrieb ganz der Milchverarbeitung gewidmet. Aus hofeigener Milch wird dort der feiwürzige Fünf-Seen-Käse aus 100 % Ziegenmilch hergestellt, der mit seiner besonderen Cremigkeit besticht. Pur, auf Brot oder im Raclette ein echter Genuss!

Herkunft:	Käsehof Biss Dersau, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	45 % Fett i. Tr.
Milch:	Ziegenmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Min. 8 Wochen
Geschmack:	Aromatisch-würzig
Rinde:	Naturrinde rotgeschmiert
Lab:	Tierisches Lab
Allergene:	Ziegenmilch, Lysozym (Ei)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Ziegenmilch , Milchsäurebakterien, Salz, tierisches Lab, Konservierungsmittel Lysozym aus Ei
Zusatzstoffe:	Konservierungsmittel Lysozym aus Ei
Gebinde:	4-kg-Brot
Mindesthaltbarkeit:	Bei 8°C 42 Tage nach Lieferscheindatum

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

