

## Produktspezifikation

# Ziegenknopf Bärlauch



Sinnig essen  
un trinken



## Handgeschöpft & verfeinert mit Bärlauch

Der Ziegenknopf Bärlauch stammt aus der Ziegenkäserei Jahnke südöstlich von Flensburg. Dabei verwendet die Käserei die Ziegenrohmlach der hofeigenen weißen Edelziegen. Etwa 8 Wochen reift der Käse zu einem halbfesten Schnittkäse heran und erhält so sein dezentes Aroma, bevor er mit einer Wachsrinde zur Haltbarmachung überzogen wird. Durch die Zugabe von Bärlauch entsteht eine runde Komposition, die besonders bei Ziegenkäse-Einsteigern Anklang findet.

<b>Herkunft:</b>	Ziegenkäserei Cindy Jahnke Sörup, Schleswig-Holstein
<b>Käsegruppe:</b>	Schnittkäse
<b>Fettstufe:</b>	Min. 48 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Ziegenrohmlach
<b>Grundreifung:</b>	8 Wochen
<b>Geschmack:</b>	Mild mit Bärlauchnoten
<b>Rinde:</b>	Wachscoating, nicht verzehrbar
<b>Lab:</b>	Mikrobielles Lab
<b>Allergene:</b>	<b>Ziegenmilch</b>
<b>Laktosefrei:</b>	Ja
<b>Zutaten:</b>	<b>Ziegenrohmlach</b> , Kulturen, Salz, Bärlauch, Lab
<b>Zusatzstoffe:</b>	Keine
<b>Gebinde:</b>	350 g - Portionslaib
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	42 Tage ab Hof bei 4-8°C

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1445 kJ / 345 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	2,4 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g

