



Sinnig essen  
un trinken

Produktspezifikation

# Der Würzige



Was lange währt, wird sogar noch besser

Durch lange Reifezeit und regelmäßige Pflege entsteht aus dem Dannwischer Hofkäse nach 9 Monaten ein würziger Hartkäse. Mit Rotschmierekulturen gepflegt und auf Holzbrettern gereift

<b>Herkunft:</b>	Hof Dannwisch Horst, Schleswig-Holstein
<b>Käsegruppe:</b>	Hartkäse
<b>Fettstufe:</b>	Min. 45 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Kuhrohmilch
<b>Grundreifung:</b>	Min. 9 Monate
<b>Geschmack:</b>	würzig-aromatisch, nussig
<b>Rinde:</b>	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
<b>Lab:</b>	Kälberlab
<b>Allergene:</b>	<b>Kuhmilch</b>
<b>Laktosefrei:</b>	Ja
<b>Zutaten:</b>	<b>Rohmilch</b> , Säuerungskultur, Kälberlab, Salz,
<b>Zusatzstoffe:</b>	Keine
<b>Gebinde:</b>	Rundlaib ca. 4,5 bis 5,0 kg
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	Lagerung bei +4°C bis 8°C
<b>Öko-Kontrollstelle:</b>	DE-ÖKO-022

## Nährwerte pro 100 g

Energie	1789 kJ / 447 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,3 g

