



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Kruses Karotti



Unseren Karotti haben wir dem britischen Hartkäse Cheddar nachempfunden.

Wenn der nahrhafte und wertvolle Rahm der Milch zu Butter verarbeitet wurde, fiel der Käse aus der übriggebliebenen Magermilch blasser aus. Durch den Einsatz von Farbstoffen, wie Safran, Möhren oder Annatto, haben die gewieften britischen Bauern ihrem Käse bereits vor ca. 200 Jahren wieder ein kräftig gelb-oranges Aussehen verpasst und damit zu seiner bis heute andauernden Popularität beigetragen.

Wir verwenden für unseren Karotti ausschließlich unsere Vollmilch.

Nach einer verkürzten Reifezeit von mindestens 4 Wochen ist er verkaufsfertig - Enjoy!

Fettstufe:	Mindestens 45 % Fett i. Tr.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Mindestens 4 Wochen
Geschmack:	Mild aromatisch
Typ:	Junger Cheddar
Rinde:	Naturrinde, rotgeschmiert, zum Verzehr geeignet
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Milch, Lysozym (Ei)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Vollmilch , Annatto, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz, Lysozym
Zusatzstoffe:	Lysozym
Form:	Kastenform, pro Laib ca. 2,25 kg
Lagerung:	Empfohlene Lagertemperatur: 8°C
Mindesthaltbarkeit:	40 Tage ab Hof

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1317 kJ / 317 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,0 g

