



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Kruses Hirtenkäse



Kruses Allrounder für Salate, Aufläufe und Co.

Unser Hirtenkäse wird aus der pasteurisierten Hofmilch unserer Kühe in Rellingen hergestellt. Die eintägige Reifung in Salzlake verleiht dem Käse ein mild-salziges Aroma. Unser Hirtenkäse eignet sich u.a. als geschmackvolle Ergänzung für Gratins, Salate und Ofengemüse.

Fettstufe:	Mindestens 45 % Fett i. Tr.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Ein Tag in Salzlake
Geschmack:	Mild
Rinde:	Ohne Rinde
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Laktose (Kuhmilch)
Laktosefrei:	Nein
Zutaten:	Pasteurisierte Vollmilch , Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz
Verpackung:	Ca. 200 g in Vakuumverpackung
Lagerung:	Empfohlene Lagertemperatur: 8°C
Mindesthaltbarkeit:	6 Monate ab Herstellung

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1359 kJ / 325 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	19 g
Salz	

