

Produktspezifikation

Schafkäse Nordfriesischer Art



Sinnig essen
un trinken



Griechischer Feta nordfriesisch interpretiert

Die Käsestruktur von diesem halbfesten Schnittkäse erinnert stark an griechischen Fetakäse. Auf geschmacklicher Ebene ist er jedoch weniger salzig, wodurch sich sein frisches Schafmilch-Aroma wunderbar entfalten kann. Mit seiner schneeweißen Farbe macht der Schafkäse besonders in knackigen Salaten eine gute Figur. Aber auch gratiniert kann sich die Kreation des Milchschaufhofes Solterbeck durchaus sehen und schmecken lassen.

Herkunft:	Milchschaufhof Solterbeck Solterbeck, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse Min. 50 % Fett i. Tr., Rahmstufe
Fettstufe:	Bio-Schafmilch
Milch:	2-3 Wochen, dann folienverpackt
Grundreifung:	Mild-aromatisch
Geschmack:	Rindenlos
Rinde:	Mikrobielles Lab
Lab:	Laktose (Schafmilch)
Allergene:	Nein
Laktosefrei:	Schafmilch , Milchsäurebakterien, Meersalz,
Zutaten:	mikrobielles Lab Keine
Zusatzstoffe:	1,5 kg-Laib
Gebinde:	40 Tage nach Lieferscheindatum bei 8°C
Mindesthaltbarkeit:	DE-ÖKO-006
Öko-Kontrollstelle:	

Nährwerte pro 100 g

Energie	1350 kJ / 320 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,8 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,4 g

