

Schwäbischer Mostkäse

Der fruchtige Schnittkäse aus Heumilch!



Art. Nr.: 7828

Käsegruppe: Schnittkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 6-8 Wochen

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1573 KJ / 375 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 22,6 g

Fett: 31,5 g

Lab:

Natur-Kälberlab

Milchart:

Kuhmilch, schonend pasteurisiert

Besonderheit:

karamellartige Rinde

Fett i. Tr.:

naturbelassen, mind. 45 %

Salzgehalt:

ca. 1,9 %

Salzart:

Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde:

Naturrinde (nicht zum Verzehr empfohlen)

Lagerung:

bei 6-8°C

Verpackung

spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE:

4 kg, runder Laib mit Ø 25 cm

Weinempfehlung:

Graf Adelman Riesling „S“, 2014, trocken und
Ungerer Lemberger, 2014, trocken