

# MOLKENRAHM BUTTER GESALZEN

aus regionaler Heumilch g.t.S.

  
**Dorfkäserei  
Geifertshofen**  
*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*



aus  
Heumilch  
g.t.S



Der aus Heumilch-Süßmolke gewonnene Rahm wird traditionell im Butterfass gebuttert und im Anschluss von Hand in Modeln zu Buttersteinen (250 g) geformt und verpackt.

Verfeinert mit Meersalz von der französischen Atlantikküste, schmeckt diese Heumilch-Butter fein aromatisch und ist zudem eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren - eine Besonderheit & geschmackliche Delikatesse. Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht eine angenehme Note.

Die Butter sollte im Kühlschrank bei ca. 8°C gelagert werden.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6555
<b>VPE</b>	1 x 250 g, Butterstein handgemodelt
<b>Anbauverband</b>	Bioland
<b>Kontrollstelle</b>	DE-ÖKO-003 / LACON
<b>Herstellungsland</b>	Deutschland
<b>Region</b>	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	Mind. 82 % Fett, naturbelassen
<b>Lab</b>	Natur-Kälberlab
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, pasteurisiert
<b>Zutaten</b>	HEUMILCH* g.t.S., Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
<b>Weitere Zutaten</b>	Fleur de Sel
<b>Allergene</b>	Milch, Kuhmilcheiweiß
<b>Omega<sup>3</sup> Fettsäuren</b>	0,96 g/100 g
<b>Lagerung</b>	Bei 4-8°C
<b>Verpackung</b>	Spezielles Butterpapier

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	3170 KJ / 757 Kcal
<b>Fett</b>	83,78 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	54,46 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,4 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,4 g
<b>Eiweiß</b>	0,36 g
<b>Salz</b>	1,13 g