

MOLKENRAHM BUTTER MIT KRÄUTERN

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 der Model zu Buttersteinen (250g) geformt und verpackt.

Die Molkenrahmbutter schmeckt in der Verbindung mit ausgewählten Gartenkräutern und feinen Gewürzen besonders aromatisch. Das Besondere unserer Molkenrahmbutter ist ihr Gehalt an Omega-3-Fettsäuren.

Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht durch beste Molkenrahmbutter und Kräuter eine besondere Note. Nudeln, Fleisch-, Fisch-, Grill oder Gemüsegerichte lassen sich mit dieser Butter geschmacklich wunderbar abrunden!

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

DETAILS

Artikelnummer	6557
VPE	1 x 250 g, Butterstein handgemodelt
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 75 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Kälberlab, Käsekeimkultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Fleur de Sel, Schnittlauch*, Zwiebel*, roter Pfeffer*, Bohnenkraut*, Knoblauch*, Petersilie* *ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Omega³ Fettsäuren	0,96 g /100 g
Lagerung	Bei 4-8°C
Verpackung	Spezielles Butterpapier

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	3198 KJ / 764 Kcal
Fett	84,36 g
Davon gesättigte Fettsäuren	54,83 g
Kohlenhydrate	<0,6 g
Davon Zucker	<0,6 g
Eiweiß	0,61 g
Salz	1,31 g