

MOLKENRAHM BUTTER NATUR

aus regionaler Heumilch g.t.S.


**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



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.

Diese Heumilch-Butter schmeckt fein aromatisch und ist zudem eine Quelle an Omega-3-Fettsäuren - eine Besonderheit & geschmacklich eine 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

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 82 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Kälberlab, Käsereikultur *aus 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	3226 KJ / 771 Kcal
Fett	85,29 g
Davon gesättigte Fettsäuren	54,44 g
Kohlenhydrate	<0,6 g
Davon Zucker	<0,6 g
Eiweiß	0,14 g
Salz	0,02 g