

MOLKENRAHM BUTTER MIT PFEFFER

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 (250g) geformt und verpackt.

Diese Heumilch-Butter schmeckt fein aromatisch und ist zudem eine Quelle an Omega-3-Fettsäuren - eine Besonderheit & geschmacklich eine Delikatesse. Mit ihrer angenehmen, milden Pfefferschärfe kombiniert mit dem reinen Geschmack des Molken Süßrahmes ist diese Butter vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihren Gerichten eine besondere Note - eine Besonderheit & Delikatesse für jede Küche. 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

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, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	grüner und schwarzer Pfeffer* Fleur de Sel, Knoblauch* *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	3384 KJ / 784 Kcal
Fett	86,87 g
Davon gesättigte Fettsäuren	53,86 g
Kohlenhydrate	<0,14 g
Davon Zucker	<0,14 g
Eiweiß	0,51 g
Salz	0,81 g