

# MOLKENRAHM BUTTER MIT PFEFFER

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 zur Rolle 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. Die von Hand gerollte Form eignet sich auch gut, um sie in Scheiben zu schneiden.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6558
<b>VPE</b>	1 x ca. 1 kg, Rolle
<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. 75 % Fett, naturbelassen
<b>Lab</b>	Natur-Kälberlab
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, pasteurisiert
<b>Zutaten</b>	HEUMILCH* g.t.S., Kälberlab, Käsekeimkultur *aus ökologischem Anbau
<b>Weitere Zutaten</b>	grüner und schwarzer Pfeffer* Fleur de Sel, Knoblauch* *ökologischem Anbau
<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>	3384 KJ / 784 Kcal
<b>Fett</b>	86,87 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	53,86 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,14 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,14 g
<b>Eiweiß</b>	0,51 g
<b>Salz</b>	0,81 g