

# Leichter Landkäse

Der Schlanke aus Heumilch g.t.S.!

Unser Leichter Landkäse ist ein fettreduzierter Schnittkäse, der trotz seines verminderten Fettgehaltes richtig nach Käse schmeckt! Das Geheimnis hierfür liegt in der Kellerpflege mit Rot-Kulturen, die dem Leichten Landkäse seinen typischen Geschmack verleihen.

Er reift sechs bis acht Wochen in unseren Reifekellern. Hier wird er regelmäßig sorgfältig von Hand mit Rotkultur gepflegt. Unser Leichter Landkäse ist ideal für diejenige, die gerne etwas fettreduziert essen, aber trotzdem einen vollen Käsegeschmack möchten.



Art. Nr.:	6110
Käsegruppe:	Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Reifezeit:	mind. 6-8 Wochen
Nährwertangaben (ø je 100 g):	
Brennwert:	1327 KJ / 316 Kcal
Laktose:	laktosefrei
Eiweiß:	31,4 g
Fett:	21 g

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, pasteurisiert
Besonderheit:	voller Geschmack trotz reduziertem Fettgehalt
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 30 %
Salzgehalt:	ca. 1 %
Salzart:	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Rinde:	Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)
Lagerung:	bei 6-8°C
Verpackung	spez. Käsewachspapier im Einzelkarton
VPE:	4 kg, ziegelförmiger Laib
Weinempfehlung:	Chardonnay