

Schwäbischer Mostkäse

Der fruchtige Schnittkäse aus Heumilch g.t.S.!



Art. Nr.:	7828
Käsegruppe:	Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Reifezeit:	mind. 3 Monate
Nährwertangaben (ø je 100 g):	
Brennwert:	1573 KJ / 375 Kcal
Laktose:	laktosefrei
Eiweiß:	22,6 g
Fett:	31,5 g

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, pasteurisiert
Besonderheit:	karamellartige Rinde
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 45 %
Salzgehalt:	ca. 1,9 %
Salzart:	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Rinde:	Naturrinde (nicht zum Verzehr empfohlen)
Lagerung:	bei 6-8°C
Verpackung	spez. Käsewachspapier im Einzelkarton
VPE:	4 kg, runder Laib mit Ø 25 cm
Weinempfehlung:	Portugieser Weißherbst