



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Kam'n Bär



Der cremig-aromatische Camembert aus dem hohen Norden

Der Dannauer Kam'n Bär stammt aus Schleswig-Holsteins ältestem Bioland-Betrieb, dem Hof Berg. Damit greift die Käserei auf jahrzehntelange Erfahrung rund um die Verarbeitung und Herstellung von hochwertigen Bio-Produkten zurück. Das merkt man auch beim Kam'n Bär. Er besticht mit seinem fein-aromatischen Geschmack und seinen Champignon-Noten aus der Weißschimmel-Rinde. Ein Käse, der einfach nach hoher Qualität und erfahrener Milchhandwerk schmeckt.

| | |
|----------------------------|--|
| Herkunft: | Käserei Hof Berg Dannau, Schleswig-Holstein |
| Käsegruppe: | Weichkäse |
| Fettstufe: | Min. 50 % Fett i. Tr. |
| Milch: | Pasteurisierte Bioland-Kuhmilch |
| Grundreifung: | Ca. 3 Wochen gereift |
| Geschmack: | Cremig-mild |
| Rinde: | Weißschimmel |
| Lab: | Tierisches Lab |
| Allergene: | Laktose (Kuhmilch) |
| Laktosefrei: | Nein |
| Zutaten: | Kuhmilch , Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Steinsalz |
| Zusatzstoffe: | Keine |
| Gebinde: | Portionsrundlaib ca. 0,2 kg |
| Mindesthaltbarkeit: | 21 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C |
| Öko-Kontrollstelle: | DE-ÖKO-006 |

Nährwerte pro 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1310 kJ / 316 kcal |
| Fett | 26,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19,3g |
| Kohlenhydrate | 0,9 g |
| davon Zucker | 0,6 g |
| Eiweiß | 18,4 g |
| Salz | 1,1 g |

