



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.

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

