

## Produktspezifikation

# Schwarzbär



Sinnig essen  
un trinken



Samtig, kummelig & mild

Der Schwarzbär ist ein Weichkäse der besonderen Art. Sorgfältig hergestellt aus 100 % Bioland-Kuhmilch auf dem Hof Berg erhält er eine unvergleichbar samtige Note. Die würzigen Schwarzkümmelsamen ziehen sich gleichmäßig durch den Käseteig und runden den Geschmack des Schwarzbären gekonnt ab. Gepaart mit der typischen Rinde aus Weißschimmel entsteht so eine ausgeklügelte Geschmacksharmonie, die den Schwarzbären zu einem echten Unikat macht.

### Herkunft:

Hof Berg  
Dannau, Schleswig-Holstein

### Käsegruppe:

Weichkäse

### Fettstufe:

50 % Fett i. Tr.

### Milch:

Bio-Kuhmilch

### Grundreifung:

Ca. 3 Wochen

### Geschmack:

Cremig-mild, Kümmelnote

### Rinde:

Weißschimmel

### Lab:

Tierisches Lab

### Allergene:

**Laktose (Kuhmilch)**

### Laktosefrei:

**Nein**

### Zutaten:

Pasteurisierte **Kuhmilch**,  
Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Steinsalz,  
Nigella Sativa kbA

### Zusatzstoffe:

Keine

### Gebinde:

0,2 kg- Portionsrundlaib

**Mindesthaltbarkeit:** 21 Tage nach Lieferscheindatum bei 8°C

**Öko-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-006

### Nährwerte pro 100 g

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

