



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Nuss-Ecke



In der Hofkäserei vom Hof Berg wird seit über 40 Jahren Käse in Bioland-Qualität hergestellt. Bei der Nuss-Ecke handelt es sich um einen Weichkäse mit Weißschimmelrinde und Walnüssen im Käseteig. Letztere sorgen für ein kerniges Aroma, welches im harmonischen Einklang mit den weißschimmeltypischen Champignon-Noten steht. Damit ist die Nuss-Ecke ein fein-cremiger Brotbelag, der hervorragend zu knusprigen Baguettes passt und auch pur ein echter Genuss ist.

Herkunft:	Hof Berg Dannau, Schleswig-Holstein	Nährwerte pro 100 g	
Käsegruppe:	Weichkäse	Energie	1312 kJ / 317 kcal
Fettstufe:	Min. 50 % Fett i. Tr.	Fett	27 g
Milch:	Pasteurisierte Kuhmilch	davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Grundreifung:	Ca. 2 Wochen	Kohlenhydrate	1 g
Geschmack:	Klassische Note von Champignon, nussig	davon Zucker	0,6 g
Rinde:	Weißschimmelrinde	Eiweiß	18 g
Lab:	Tierisches Lab	Salz	1 g
Allergene:	Laktose (Kuhmilch), Schalenfrüchte Walnuss		
Laktosefrei:	Nein		
Zutaten:	Kuhmilch , Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Steinsalz, Walnüsse		
Zusatzstoffe:	Keine		
Gebinde:	0,2 kg-Portionsecklaib		
Mindesthaltbarkeit:	21 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C		
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-006		

