

## Produktspezifikation



Sinnig essen  
un trinken

# Fabro



Sahnig-deftig im Geschmack und wunderbar cremig - So lässt sich der Fabro von der Rohmilchkäserei Backensholzer wohl am besten beschreiben. Zunächst mit Rotschmierekultur gepflegt, dann mit Weißschimmel überwachsen, erhält der Weichkäse in Bioland-Qualität nach zwei bis drei Wochen sein vollmundiges Aroma. Besonders in Kombination mit knusprigem Baguette oder Ciabatta ein echter Genuss!

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>           | Backensholzer Hof<br>Oster-Ohrstedt, Schleswig-Holstein  |
| <b>Käsegruppe:</b>         | Weichkäse  |
| <b>Fettstufe:</b>          | Min. 50 % Fett i. Tr.  |
| <b>Milch:</b>              | Kuhrohmilch  |
| <b>Grundreifung:</b>       | 2 bis 3 Wochen   |
| <b>Geschmack:</b>          | Cremig-pikant bis kräftig  |
| <b>Rinde:</b>              | Naturrinde, zum Verzehr geeignet   |
| <b>Lab:</b>                | Tierisches Lab   |
| <b>Allergene:</b>          | <b>Laktose (Kuhmilch)</b>  |
| <b>Laktosefrei:</b>        | <b>Nein</b>  |
| <b>Zutaten:</b>            | <b>Kuhrohmilch</b> , Salz, Kälberlab,<br>Milchsäurebakterien, Rotschmiere- &<br>Weißschimmelkulturen |
| <b>Zusatzstoffe:</b>       | Keine  |
| <b>Gebinde:</b>            | Laib ca. 0,4 kg  |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b> | 30 Tage ab Hof bei 8°C   |
| <b>Öko-Kontrollstelle:</b> | DE-ÖKO-006   |

### Nährwerte pro 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1395 kJ / 336 kcal |
| Fett                        | 28,5 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 21,1 g             |
| Kohlenhydrate               | 0,8 g              |
| davon Zucker                | 0,6 g              |
| Eiweiß                      | 19,4 g             |
| Salz                        | 1 g                |

