



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Blaue Stunde



Deftiger Blauschimmel-Weichkäse

Der Backensholzer Hof hat mit der Blauen Stunde einen würzigen Blauschimmel-Weichkäse kreiert. Weißschimmel ziert die verzehrbare Rinde und verleiht dem Rohmilch-Käse eine feine Pilz-Note. Abgerundet wird der Weichkäse aus Bioland-Rohmilch durch seinen fließend-cremigen Kern mit Roquefort-ähnlichen Blauschimmel-Noten.

| | | | |
|----------------------------|---|-----------------------------|--------------------|
| Herkunft: | Backensholzer Hof Oster-Ohrstedt, Schleswig-Holstein | Nährwerte pro 100 g | |
| Käsegruppe: | Weichkäse | Energie | 1395 kJ / 336 kcal |
| Fettstufe: | Min. 50 % Fett i. Tr. | Fett | 28,5 g |
| Milch: | Kuh-Rohmilch | davon gesättigte Fettsäuren | 21,1 g |
| Grundreifung: | 3-4 Wochen | Kohlenhydrate | 0,8 g |
| Geschmack: | pikant-kräftig, Pilzaroma | davon Zucker | 0,6 g |
| Rinde: | Naturrinde mit Weißschimmel, zum Verzehr geeignet | Eiweiß | 19,4 g |
| Lab: | Tierisches Lab | Salz | 1 g |
| Allergene: | Laktose (Kuhmilch) | | |
| Laktosefrei: | Nein | | |
| Zutaten: | Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Kälberlab, Steinsalz, Weiß- & Blauschimmelkulturen, Natrium-Nitrat E251 | | |
| Zusatzstoffe: | Keine | | |
| Gebinde: | Rolle ca. 220 g | | |
| Mindesthaltbarkeit: | 35 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C | | |
| Öko-Kontrollstelle: | DE-ÖKO-006 | | |

