



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.

<b>Herkunft:</b>	Backensholzer Hof Oster-Ohrstedt, Schleswig-Holstein
<b>Käsegruppe:</b>	Weichkäse
<b>Fettstufe:</b>	Min. 50 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Kuh-Rohmilch
<b>Grundreifung:</b>	3-4 Wochen
<b>Geschmack:</b>	pikant-kräftig, Pilzaroma
<b>Rinde:</b>	Naturrinde mit Weißschimmel, zum Verzehr geeignet

### 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

<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, Kälberlab, Steinsalz, Weiß- & Blauschimmelkulturen, Natrium-Nitrat E251
<b>Zusatzstoffe:</b>	Keine
<b>Gebinde:</b>	Rolle ca. 220 g
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	35 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C
<b>Öko-Kontrollstelle:</b>	DE-ÖKO-006

