



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Balsamico-Käse



Genuss pur mit zarten Balsamico-Noten

Im schleswig-holsteinischen Horst stellt der biologisch-dynamisch ausgerichtete Hof Dannwisch diese besondere Gaumenfreude her. Dabei setzt der Hof ganz auf seine hofeigene Rohmilch in demeter-Qualität. Diese verleiht dem Balsamico-Käse einen einzigartig vollmundigen Geschmack. Seine zarte Essig-Note erhält der halbfeste Schnittkäse durch die sorgfältig mit Balsamico-Essig gepflegte und verzehrbare Naturrinde. Guten Appetit!

Herkunft:	Hof Dannwisch Horst, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Fettstufe:	Min. 45 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhrohmilch
Grundreifung:	Min. 8 Wochen
Geschmack:	Mild-aromatisch mit zarter Essig-Note
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Lab:	Kälberlab
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Rohmilch , Säuerungskultur, Kälberlab, Salz, <0,1% Balsamicoessig (kbA)
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Rundlaib 4,7 bis 5,3 kg
Mindesthaltbarkeit:	Lagerung bei +4°C bis 8°C
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-022

Nährwerte pro 100 g

Energie	1764 kJ / 426 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,3 g

