

Produktspezifikation



*Sinnig essen
un trinken*

Hamburger Kapitänskäse



Hanseatisch, mild - ein Kapitän auf jeder Käseplatte

Der Hamburger Kapitänskäse ist ein aromatisch-nussiger Schnittkäse der Jithofer Käserei bei Buxtehude. Mit feinem Meersalz gepflegt, erhält der ca. 3 Monate gereifte Käse seinen charakteristischen Geschmack mit einer typisch nordisch-salzigen Brise. Gäbe es hier höhere Berge als den Hamburger Berg auf der Reeperbahn, könnte man ihn wohl als Bergkäse mit hanseatischem Charakter bezeichnen.

Herkunft:	Jithofer Käserei Bargstedt, Niedersachsen
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	50 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhmilch (thermisiert)
Grundreifung:	Ca. 3 Monate
Geschmack:	Aromatisch-nussig
Rinde:	Naturrinde mit Rotkultur & Meersalz gepflegt, verzehrbar
Lab:	Naturlab (tierisch)
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Kuhmilch , Salz, Naturlab, Lysozym E 1105, Naturrinde
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Runder Laib ca. 5 kg
Mindesthaltbarkeit:	42 Tage ab Hof bei max. 9°C

Nährwerte pro 100 g

Energie	1811,7 kJ / 437,4 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	27,61g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	25,4 g
Salz	1,2 g

