

Produktspezifikation

Hamburger Pfeffersack



Sinnig essen
un trinken



Inspiriert von den Gewürzschätzen der Hamburger Speicherstadt ist der Hamburger Pfeffersack ein Käse, der nicht zurückhaltend, sondern plietsch und gerade heraus ist. Die Pfeffernoten entfalten sich ohne zu zögern und sorgen für eine angenehme Schärfe. Dabei hat die Jithofer Käserei gleich doppelt auf die beliebte Saat gesetzt. Denn während der Käseteig mit grünem Pfeffer versehen ist, ziert den Schnittkäse eine Rinde aus bunten, geschroteten Pfefferkörnern.

Herkunft:	Jithofer Käserei Bargstedt, Niedersachsen	Nährwerte pro 100 g	
Käsegruppe:	Schnittkäse	Energie	1811,7 kJ / 437,4 kcal
Fettstufe:	Min. 50 % Fett i. Tr.	Fett	36 g
Milch:	Thermisierte Kuhmilch	davon gesättigte Fettsäuren	27,6 g
Grundreifung:	Ca. 3 Monate	Kohlenhydrate	< 0,1 g
Geschmack:	pikant-würzig mit kräftigem Pfefferaroma	davon Zucker	< 0,1 g
Rinde:	Naturrinde mit geschrotetem Pfeffer	Eiweiß	25,4 g
Lab:	Tierisches Lab	Salz	1,2 g
Allergene:	Kuhmilch		
Laktosefrei:	Ja		
Zutaten:	Kuhmilch , Salz, Naturlab, Lysozym E1105, Naturrinde, geschroteter, bunter Pfeffer		
Zusatzstoffe:	Lysozym E1105		
Gebinde:	5 kg-Rundlaib		
Mindesthaltbarkeit:	42 Tage ab Hof bei max. 9 °C		

