

Produktspezifikation



Sinnig essen
un trinken

Jithofer Käse mit Bockshornklee



Kernig, nussig & aromatisch-mild

Bockshornkleesaat verleiht dem für acht Wochen gereiften Jithofer Käse ein angenehm nussiges Aroma. Der Käse wird aus schonend thermisierter Kuhmilch gefertigt und ist im Geschmack ein eher mildes Exemplar. Dies lässt den nötigen Platz für die Geschmacksnoten der Bockshornkleesaat. Ein herrlich unkompliziertes und zugleich raffiniertes Meisterwerk der Jithofer Käserei!

Herkunft:	Jithofer Käserei Bargstedt, Niedersachsen
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	Min. 50 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhmilch (thermisiert)
Grundreifung:	Ca. 8 Wochen
Geschmack:	Nussig
Rinde:	Gelber Käsecoating, nicht zum Verzehr geeignet
Lab:	Naturlab (tierisch)
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Thermisierte Kuhmilch , Salz, Naturlab, Bockshornklee, Lysozym E 1105
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Rundlaib 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

