

Produktspezifikation

Deichgraf



*Sinnig essen
un trinken*



Ein echter Graf aus dem Norden

Dass die Ostenfelder Meierei nahe der Nordsee liegt, ist unverkennbar und wird sofort an den Käsenamen deutlich. Und der Name verspricht nicht zu viel: Der Schnittkäse erhält durch seine sechsmonatigen Reifezeit ein edles, vollwürziges Aroma. Der Geschmack und seine cremige Beschaffenheit gepaart mit der Bio-Qualität machen ihn nicht nur optisch zu einer runden Sache!

| | |
|----------------------|--|
| Herkunft: | Ostenfelder Meierei Ostenfeld, Schleswig-Holstein |
| Käsegruppe: | Schnittkäse |
| Fettstufe: | Min. 50 % Fett i. Tr. |
| Milch: | Kuhmilch, pasteurisiert |
| Grundreifung: | 6 Monate naturgereift |
| Geschmack: | Aromatisch-würzig |
| Rinde: | Naturrinde, rotgeschmiert und verzehrbar |

Lab: Tierisches Lab

Allergene: **Kuhmilch**

Laktosefrei: Ja

Zutaten: **Pasteurisierte Bio-Kuhmilch,**
Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Steinsalz,
Calciumchlorid

Zusatzstoffe: Keine

Gebinde: Laibform ca. 5 kg

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Nährwerte pro 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1450 kJ / 346 kcal |
| Fett | 29 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19 g |
| Kohlenhydrate | <0,1 g |
| davon Zucker | <0,1 g |
| Eiweiß | 24 g |
| Salz | 0,75 g |



KäseStraße
SCHLESWIG-HOLSTEIN

