



Sinnig essen  
un trinken

## Produktspezifikation

# Hein Lütt



Westlich vom Plöner See gelegen stellt Sönke Biss in seiner Käserei seine verzüglichen Käse her.  
Typisch Norddeutsch: Tilsiter-Art, feinwürzig, rotgeschmiert, cremiger Teig

<b>Herkunft:</b>	Käsehof Biss Dersau, Schleswig-Holstein
<b>Käsegruppe:</b>	Schnittkäse
<b>Fettstufe:</b>	Min. 50 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Pasteurisierte Kuhmilch
<b>Grundreifung:</b>	Min. 6 Wochen naturgereift
<b>Geschmack:</b>	Feinwürzig aromatisch
<b>Typ:</b>	Tilsiter
<b>Rinde:</b>	Rotgeschmierte Naturrinde, verzehrbar

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1470 kJ / 350 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1 g

<b>Lab:</b>	Tierisches Lab
<b>Allergene:</b>	<b>Kuhmilch, Lysozym (Ei)</b>
<b>Laktosefrei:</b>	Ja
<b>Zutaten:</b>	<b>Pasteurisierte Kuhmilch</b> , tierisches Lab, Speisesalz, Milchsäurebakterien, <b>Lysozym</b>
<b>Zusatzstoffe:</b>	Lysozym aus Ei
<b>Gebinde:</b>	Eckiger Laib ca. 0,7 kg
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	30 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8 °C

