



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

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

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

