



Sinnig essen
un trinken

Dithmarscher Kellergeist



Eine Dithmarscher Käserarität

Bereits seit dem Jahr 1888 besteht die Feinkäserei Sarzbüttel und stellt aus der Milch dithmarscher Kühe köstliche Käse her. Der Dithmarscher Kellergeist reift insgesamt 1 Jahr lang. Wovon die Grundreifung über zwei Monate im Käsekeller der Feinkäserei stattfinden. Im Anschluss daran folgt eine ca. 10 monatige Affinage im Meierhof Möllgaard in Hohenlockstedt. Nach der ausgiebigen Reifung wird der Käse geschält, wodurch er eine verzehrbare Naturrinde erhält. Der Dithmarscher Kellergeist ist damit nicht nur wegen seiner begrenzten Menge eine echte Käserarität.

Herkunft:	Feinkäserei Sarzbüttel Sarzbüttel, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	50 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	12 Monate naturgereift
Geschmack:	Sehr würzig-aromatisch
Typ:	Dänischer Danbo
Rinde:	Naturrinde, rotgeschmiert
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Speisesalz, mikrobielles Lab
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Quader ca. 7 kg
Mindesthaltbarkeit:	8 Wochen nach Lieferschein-Datum bei 8°C

Nährwerte pro 100 g

Energie	1630 kJ / 390 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,5 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22,5 g
Salz	1,5 g

Feinkäserei Sarzbüttel
Natürlich und einzigartig

