



Sinnig essen
un drinken

Produktspezifikation

Schlemmerkäse



Für echte Schlemmer!

Mit 60% Fett in der Trockenmasse - sahnig, vollmundig und genau das Richtige für eine ausgiebige Brotzeit! Der Schlemmerkäse von der Feinkäserei Sarzbüttel lädt direkt zum Genießen ein. Denn mit seiner zartschmelzenden Käsestruktur und dem kräftigen Aroma ist der Schnittkäse ein beliebtes Unikat der Käserei aus dem Kreis Dithmarschen. Nicht ohne Grund räumte der Schlemmerkäse die Höchstpunktzahl in der großen Käseprüfung 2023 im LVZM ab, die seine hohe Qualität in Geruch, Geschmack, Konsistenz sowie inneres und äußeres Aussehen bezeugt.

Herkunft:	Feinkäserei Sarzbüttel Sarzbüttel, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Schnittkäse
Fettstufe:	60 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	5-6 Monate gereift
Geschmack:	Leicht herb bis pikant
Rinde:	Wachscoating, nicht essbar
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Kuhmilch , Salz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Laib ca. 700 g
Mindesthaltbarkeit:	8 Wochen nach Lieferschein-Datum bei 8°C

Nährwerte pro 100 g

Energie	1750 kJ / 418,25 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	<1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,8 g

Feinkäserei Sarzbüttel
Natürlich und einzigartig

