

## Produktspezifikation



Sinnig essen  
un trinken

# Fünf-Seen-Käse Ziege



Der Fünf-Seen-Käse ist eine Ode an die Holsteiner Seenplatte, die Heimat des Käsehof Biss aus Dersau. Direkt neben dem Großen Plöner See gelegen, hat sich der über 100 Jahre alte Familienbetrieb ganz der Milchverarbeitung gewidmet. Aus hofeigener Milch wird dort der feiwürzige Fünf-Seen-Käse aus 100 % Ziegenmilch hergestellt, der mit seiner besonderen Cremigkeit besticht. Pur, auf Brot oder im Raclette ein echter Genuss!

<b>Herkunft:</b>	Käsehof Biss Dersau, Schleswig-Holstein
<b>Käsegruppe:</b>	Schnittkäse
<b>Fettstufe:</b>	45 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Ziegenmilch, pasteurisiert
<b>Grundreifung:</b>	Min. 8 Wochen
<b>Geschmack:</b>	Aromatisch-würzig
<b>Rinde:</b>	Naturrinde rotgeschmiert
<b>Lab:</b>	Tierisches Lab
<b>Allergene:</b>	<b>Ziegenmilch, Lysozym (Ei)</b>
<b>Laktosefrei:</b>	Ja
<b>Zutaten:</b>	<b>Ziegenmilch</b> , Milchsäurebakterien, Salz, tierisches Lab, Konservierungsmittel Lysozym aus Ei
<b>Zusatzstoffe:</b>	Konservierungsmittel Lysozym aus Ei
<b>Gebinde:</b>	4-kg-Brot
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	Bei 8°C 42 Tage nach Lieferscheindatum

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1450 kJ / 346 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

