

Produktspezifikation

Sterntaler



Sinnig essen
un trinken



Der Sterntaler ist ein beliebter Klassiker vom Käsehof Biss in Dersau. Dort erhält der Hartkäse seinen vollmundigen, aromatischen Geschmack. Trotz seiner Zuordnung in die Käsegruppe der Hartkäse besticht der Sterntaler mit seiner herrlichen Cremigkeit, wodurch er zu einem köstlichen Brotbelag für jeden Tag wird. Als ganzer Laib ist der Sterntaler ein sehr lagerfähiger Käse, der mit zunehmender Lagerzeit ein immer kräftigeres Aroma erhält.

Herkunft:	Käsehof Biss Dersau, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Hartkäse
Fettstufe:	Min. 50% Fett i. Tr.
Milch:	Pasteurisierte Kuhmilch
Grundreifung:	Min. 4 Monate
Geschmack:	Würzig-aromatisch
Rinde:	Naturrinde, leicht rotgeschmiert
Lab:	Tierisches Lab
Allergene:	Kuhmilch, Lysozym (Hühnereiweiß)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Speisesalz, Lysozym
Zusatzstoffe:	Lysozym
Gebinde:	5 kg- Rundlaib
Mindesthaltbarkeit:	50 Tage nach Lieferscheindatum bei 8°C

Nährwerte pro 100 g

Energie	1656 kJ / 396 kcal
Fett	32,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26,9 g
Salz	1,5 g

