

Produktspezifikation

Rungholt



Sinnig essen
un trinken



Rungholt war eine Siedlung südlich der heutigen Insel Pellworm. Während der Sturmflut von 1634 ging Rungholt unter. Ein Stück Geschichte kann auch der gleichnamige Hartkäse aus der Inselkäserei Pellworm nach seiner langen Reifezeit von rund 18 Monaten im Käsekeller erzählen. Und das schmeckt man auch: Der Rungholt ist ein kräftig-würziger Käse mit angenehm salzigen Reifekristallen im Käseteig.

Herkunft: Inselkäserei Pellworm
Pellworm, Schleswig-Holstein

Käsegruppe: Hartkäse

Fettstufe: Min. 50 % Fett i. Tr.

Milch: Pasteurisierte Kuhmilch

Grundreifung: 18 Monate naturgereift

Geschmack: Aromatisch-würzig

Rinde: Rotgeschmierte Naturrinde

Lab: Tierisches Lab

Allergene: **Kuhmilch**

Laktosefrei: Ja

Zutaten: Pasteurisierte **Kuhmilch**,
Milchsäurebakterien, tierisches Lab,
Steinsalz, Calciumchlorid

Zusatzstoffe: Natrium-Nitrat E251

Gebinde: 5 kg-Laib

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage nach Lieferscheindatum bei 8°C

Nährwerte pro 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1450 kJ / 346 kcal |
| Fett | 29 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19 g |
| Kohlenhydrate | < 0,1 g |
| davon Zucker | < 0,1 g |
| Eiweiß | 24 g |
| Salz | 0,75 g |

Insel Käserei
PELLWORM

 **KäseStraße**
SCHLESWIG-HOLSTEIN

