

## 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

