



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Der Würzige



Was lange währt, wird sogar noch besser

Durch lange Reifezeit und regelmäßige Pflege entsteht aus dem Dannwischer Hofkäse nach 9 Monaten ein würziger Hartkäse. Mit Rotschmierekulturen gepflegt und auf Holzbrettern gereift

Herkunft:	Hof Dannwisch Horst, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Hartkäse
Fettstufe:	Min. 45 % Fett i. Tr.
Milch:	Kuhrohmilch
Grundreifung:	Min. 9 Monate
Geschmack:	würzig-aromatisch, nussig
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Lab:	Kälberlab
Allergene:	Kuhmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Rohmilch , Säuerungskultur, Kälberlab, Salz,
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Rundlaib ca. 4,5 bis 5,0 kg
Mindesthaltbarkeit:	Lagerung bei +4°C bis 8°C
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-022

Nährwerte pro 100 g

Energie	1789 kJ / 447 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,3 g

