

Produktspezifikation



*Sinnig essen
un trinken*

Michel



Wer Parmesan mag, wird Michel lieben

Schon die lange Reifezeit von ca. 1,5 Jahren auf Holzbrettern macht diesen Hartkäse zu einem hochwertigen Genuss aus der Rohmilchkäserei Backensholz. Der Käse wird nach einem abgewandelten Bergkäse Rezept gefertigt. Die Besonderheit ist, dass er zu jeweils 50% aus Kuhrohmlch und pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt wird. Die dezente Ziegenmilcharomen sind das i-Tüpfelchen vom Michel und runden seinen charakterstarken Geschmack vollends ab.

Herkunft:	Backensholzer Hof Oster-Ohrstedt, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Hartkäse
Fettstufe:	Min. 45 % Fett i. Tr.
Milch:	50% Kuhrohmlch, 50% pasteurisierte Ziegenmilch
Grundreifung:	16 Monate
Geschmack:	Kräftig-aromatisch, salzig, dezente Ziegennote
Rinde:	Verzehrbare Naturrinde
Lab:	Kälberlab
Allergene:	Kuhmilch, Ziegenmilch
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Kuhrohmlch , pasteurisierte Ziegenmilch , Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Rotschmierekulturen
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	4,5 kg-Rundlaib
Mindesthaltbarkeit:	60 Tage ab Hof bei 8°C
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-006

Nährwerte pro 100 g

Energie	1964 kJ / 474 kcal
Fett	38,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	29,4 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	26,5 g
Salz	1 g

