



Sinnig essen  
un trinken

Produktspezifikation

# Kruses Hofkäse



## Vor den Toren Hamburgs: Lieblingskäse aus Rellingen

Generationsübergreifend und mit viel Liebe zum Handwerk stellen wir unseren Hofkäse in der hofeigenen Meierei ausschließlichs aus der Milch unserer Kühe her.

Nach 4 Wochen Reifezeit entsteht dabei ein halbfester Schnittkäse nach Tilsiter-Art.

Durch den Einsatz von mikrobiellem Lab ist unser Hofkäse auch für Vegetarier geeignet.

<b>Fettstufe:</b>	Mindestens 45 % Fett i. Tr.
<b>Käsegruppe:</b>	Halbfester Schnittkäse
<b>Milch:</b>	Kuhmilch, pasteurisiert
<b>Grundreifung:</b>	Mindestens 4 Wochen
<b>Geschmack:</b>	Mild aromatisch
<b>Typ:</b>	Junger Tilsiter
<b>Rinde:</b>	Naturrinde, rotgeschmiert, zum Verzehr geeignet
<b>Lab:</b>	Mikrobielles Lab
<b>Allergene:</b>	<b>Milch, Lysozym (Ei)</b>
<b>Laktosefrei:</b>	Ja
<b>Zutaten:</b>	Pasteurisierte <b>Vollmilch</b> , Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz, Lysozym
<b>Zusatzstoffe:</b>	Lysozym
<b>Form:</b>	Rundlaib, pro Laib ca. 3,5 kg
<b>Lagerung:</b>	Empfohlene Lagertemperatur: 8°C
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	40 Tage ab Hof

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1329 kJ / 320 kcal
Fett	26,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,4 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	20,1 g
Salz	2,0 g

