



Sinnig essen  
un trinken

Produktspezifikation

# Kruses Rotweinkäse



*Edel im Geschmack und in der Optik*

Kruses Rotweinkäse besticht durch seine dunkle, verzehrbare Naturrinde. Diese erhält ihre Farbe und ihren vollmundigen Rotwein-Geschmack durch eine regelmäßige Pflege, das sogenannte Affinieren, mit Rotwein. Per Hand und nach allen Regeln eines schonenden Milchhandwerks wird der halbfeste Schnittkäse in unserer Meierei in Rellingen gepflegt und durchläuft eine Reifung von mindestens vier Wochen. Auf diese Weise wird Kruses Rotweinkäse zu einem mild aromatischen Käse mit feinen Rotwein-Noten aus der Rinde.

<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>Rinde:</b>	Dunkle Naturrinde, durch Rotwein affiniert, 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> , Rotwein, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz, Lysozym
<b>Zusatzstoffe:</b>	Lysozym
<b>Form:</b>	Zylindrisch, pro Laib ca. 0,85 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 davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

