



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.

Fettstufe:	Mindestens 45 % Fett i. Tr.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Mindestens 4 Wochen
Geschmack:	Mild aromatisch
Rinde:	Dunkle Naturrinde, durch Rotwein affiniert, zum Verzehr geeignet
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Milch, Lysozym (Ei)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Vollmilch , Rotwein, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz, Lysozym
Zusatzstoffe:	Lysozym
Form:	Zylindrisch, pro Laib ca. 0,85 kg
Lagerung:	Empfohlene Lagertemperatur: 8°C
Mindesthaltbarkeit:	40 Tage ab Hof

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1329 kJ / 320 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

