

Produktspezifikation



*Sinnig essen
un trinken*

Kruses Ziegen-Hirtenkäse



Kruses Albrounder für Salate, Aufläufe und Co.

Unser Ziegen-Hirtenkäse wird aus der pasteurisierten Hofmilch unserer Ziegen in Rellingen hergestellt. Die eintägige Reifung in Salzlake verleiht dem Käse ein mild-salziges Aroma. Unser Hirtenkäse eignet sich u.a. als geschmackvolle Ergänzung für Gratins, Salate und Ofengemüse.

Fettstufe:	Mindestens 45 % Fett i. Tr.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Milch:	Ziegenmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Ein Tag in Salzlake
Geschmack:	Mild
Rinde:	Ohne Rinde
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Laktose (Kuhmilch)
Laktosefrei:	Nein
Zutaten:	Pasteurisierte Ziegenmilch , Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz
Verpackung:	Ca. 200 g in Vakuumverpackung
Lagerung:	Empfohlene Lagertemperatur: 8°C
Mindesthaltbarkeit:	6 Monate ab Herstellung

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	964 kJ / 232 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	18 g
Salz	

