

Ziegencamembert-Rolle



Sinnig essen
un trinken



Aus feinsten und schonend pasteurisierter Ziegenmilch stellt die Familie Rehder nur wenige Kilometer von Kiel entfernt ihren Ziegencamembert her. Der Weichkäse ist mit seinem milden Aroma hervorragend geeignet für den Einstieg in den Ziegenkäse-Genuss. Seine schneeweiße Farbe ist charakteristisch für Erzeugnisse aus Ziegenmilch und bringt Stullen sowie Foodboards zum Strahlen. Aber auch als gratinierter Taler mit Honig, Thymian und Feigen überzeugt der Ziegencamembert auf ganzer Linie.

Herkunft:	Ziegenhof Rehder Boksee, Schleswig-Holstein
Käsegruppe:	Weichkäse
Fettstufe:	Min. 45 % Fett i. Tr.
Milch:	Ziegenmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	8 - 10 Tage
Geschmack:	Mild-cremig
Rinde:	Naturrinde mit Weißschimmel, zum Verzehr geeignet
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Laktose (Ziegenmilch)
Laktosefrei:	Nein
Zutaten:	Ziegenmilch , Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, Weißschimmelkulturen
Zusatzstoffe:	Keine
Gebinde:	Rolle ca. 300 g
Mindesthaltbarkeit:	4 Wochen

Nährwerte pro 100 g

Energie	1530 kJ / 369 kcal
Fett	30,43 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,84 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	21,4 g
Salz	1,71 g



KäseStraße
SCHLESWIG-HOLSTEIN

