



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Junger Hirte



Der Junge Hirte ist eine Kreation des Bioland-Milchschaafhofs Solterbeck. Hergestellt aus schonend pasteurisierter Schafmilch, überzeugt der Käse mit seinem geradlinigen, sanften Geschmack. Diesen hat er einer Reifezeit von rund drei Monaten zu verdanken. Der feste, typisch weißliche Käseteig lässt sich problemlos schneiden und rundet den Schafkäse-Genuss vollends ab.

(Saisonartikel: erhältlich vom Frühling bis Herbst)

Herkunft: Milchschaafhof Solterbeck
Owschlag, Schleswig-Holstein

Käsegruppe: Schnittkäse

Fettstufe: 50 % Fett i. Tr.

Milch: Pasteurisierte Schafmilch

Grundreifung: Min. 3 Monate gereift

Geschmack: Mild-aromatisch

Rinde: Naturrinde rotgeschmiert, nicht zum Verzehr geeignet

Lab: Naturlab (tierisch)

Allergene: Schafmilch

Laktosefrei: Ja

Zutaten: Pasteurisierte Schafmilch, Salz, Kulturen, Lab

Zusatzstoffe: Keine

Gebinde: Laib ca. 2 kg

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage ab Hof bei max. 9°C

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Nährwerte pro 100 g

Energie	1880 kJ / 449 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	24g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,1 g

