



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Kruses Muh & Mäh



50% Kuhmilch + 50% Ziegenmilch = 100% Muh & Mäh

Zu Beginn und gegen Ende der Ziegenmilchsaision auf Hof Kruse, wenn unsere Ziegen natürlicherweise nur wenig Milch geben, produzieren wir unseren *Muh & Mäh* aus 50% Kruses Ziegenmilch und 50% Kruses Kuhmilch. So entsteht nach mindestens 5-wöchiger Reifezeit ein milder-aromatischer halbfester Schnittkäse, der seine ziegentypischen Geschmacksnoten dezent im Gaumen entfaltet.

Fettstufe:	Mindestens 45 % Fett i. Tr.	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse	Energie	1504 kJ / 361 kcal
Milch:	50% Kuhmilch, 50% Ziegenmilch pasteurisiert	Fett	29,1 g
Grundreifung:	Mindestens 5 Wochen	davon gesättigte Fettsäuren	20,7 g
Geschmack:	Mild aromatisch	Kohlenhydrate	<0,1 g
Typ:	Bruchkornlochung (Tilsiter-Art)	davon Zucker	<0,1 g
Rinde:	Naturrinde, rotgeschmiert, zum Verzehr geeignet	Eiweiß	24,1 g
Lab:	Mikrobielles Lab	Salz	2,0 g
Allergene:	Milch, Lysozym (Ei)		
Laktosefrei:	Ja		
Zutaten:	Pasteurisierte Vollmilch , pasteurisierte Ziegenmilch Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz, Lysozym		
Zusatzstoffe:	Lysozym		
Form:	Rundlaib, pro Laib ca. 3,5 kg		
Lagerung:	Empfohlene Lagertemperatur: 8°C		
Mindesthaltbarkeit:	40 Tage ab Hof		

