

Produktspezifikation



*Sinnig essen
un trinken*

Kruses Ziegen-Hofkäse



Vor den Toren Hamburgs: Lieblings-Ziegenkäse aus Rellingen

Generationsübergreifend und mit viel Liebe zum Handwerk stellen wir unseren Ziegen-Hofkäse ausschließlich aus der Milch unserer ca. 100 Ziegen her.

Da unsere Ziegen nur saisonal von Frühling bis Herbst Milch geben und wir uns diese Milch mit den Zieglein teilen, kann es vorkommen, dass wir vorübergehend keinen Ziegenhofkäse mehr auf Lager haben. Mit etwas Glück und nach mindestens 5 Wochen Reifezeit findet man den halbfester Schnittkäse nach Tilsiter-Art ausschließlich an unseren Wochenmarktständen und im Rellinger Hofladen. Durch den Einsatz von mikrobiellem Lab ist unser Hofkäse auch für Vegetarier geeignet.

Fettstufe:	Mindestens 45 % Fett i. Tr.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Milch:	Ziegenmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Mindestens 5 Wochen
Geschmack:	Mild-aromatisch
Rinde:	Naturrinde, rotgeschmiert, zum Verzehr geeignet
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Milch, Lysozym (Ei)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Ziegenmilch , Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz, Lysozym
Zusatzstoffe:	Lysozym
Lagerung:	Empfohlene Lagertemperatur: 8°C
Mindesthaltbarkeit:	40 Tage ab Hof

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1678 kJ / 401 kcal
Fett	32,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,0 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	28,0 g
Salz	2,0 g

