



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Frischkäse 1 kg



Die Basis für köstliche Torten, Brotaufstriche und vieles mehr

In Handarbeit wird unser Frischkäse traditionell aus Quarksäcken geschöpft. Dabei wird in der Hofmeierei besonders auf ein schonendes Vorgehen geachtet. Bei der Herstellung des Frischkäses greifen wir auf unsere pasteurisierte und nicht-homogenisierte Milch zurück, wodurch wir ihm eine besonders cremige und rahmige Konsistenz verleihen.

Einheiten:	1 kg Eimer
Verkehrsbezeichnung:	Frischkäse
Zutaten:	Vollmilch , Labaustauschstoff, Reifekulturen
Fettgehalt:	mindestens 40% Fett i. Tr.
Wärmebehandlung der Milch:	Pasteurisation
Allergene:	Laktose
Laktosefrei:	Nein
Mindesthaltbarkeit:	Ungeöffnet bei +8°C mindestens 14 Tage haltbar ab Abfüllung

Nährwerte pro 100 g

Energie	546,8 kJ / 131,6 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,1 g

