



Sinnig essen
un trinken

Produktspezifikation

Kruses Hofkäse



Vor den Toren Hamburgs: Lieblingskäse aus Rellingen

Generationsübergreifend und mit viel Liebe zum Handwerk stellen wir unseren Hofkäse in der hofeigenen Meierei ausschließlichs aus der Milch unserer Kühe her.

Nach 4 Wochen Reifezeit entsteht dabei ein halbfester Schnittkäse nach Tilsiter-Art.

Durch den Einsatz von mikrobiellem Lab ist unser Hofkäse auch für Vegetarier geeignet.

Fettstufe:	Mindestens 45 % Fett i. Tr.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse
Milch:	Kuhmilch, pasteurisiert
Grundreifung:	Mindestens 4 Wochen
Geschmack:	Mild aromatisch
Typ:	Junger Tilsiter
Rinde:	Naturrinde, rotgeschmiert, zum Verzehr geeignet
Lab:	Mikrobielles Lab
Allergene:	Milch, Lysozym (Ei)
Laktosefrei:	Ja
Zutaten:	Pasteurisierte Vollmilch , 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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1329 kJ / 320 kcal
Fett	26,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,4 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	20,1 g
Salz	2,0 g

