

## Produktspezifikation



Sinnig essen  
un trinken

# Heinis Bester mit grünem Pfeffer



Heinis Bester überzeugt nach 6-wöchiger Reifezeit durch seinen milden Geschmack.

Der junge Schnittkäse ist foliengereift, hat also keine Rinde.

Einfach perfekt für Käseliebhaber jeden Alters.

Heinis Beste gibt es in verschiedenen Sorten: Bärlauch, grünem Pfeffer oder italienische Kräuter.

|                            |  |                             |                    |
|----------------------------|--|-----------------------------|--------------------|
| <b>Herkunft:</b>           | Käsehof Biss<br>Dersau, Schleswig-Holstein   | <b>Nährwerte pro 100 g</b>  |                    |
| <b>Käsegruppe:</b>         | Schnittkäse  | Energie                     | 1450 kJ / 346 kcal |
| <b>Fettstufe:</b>          | Min. 50 % Fett i. Tr.  | Fett                        | 29 g               |
| <b>Milch:</b>              | Pasteurisierte Kuhmilch  | davon gesättigte Fettsäuren | 19,4g              |
| <b>Grundreifung:</b>       | ca. 6 Wochen   | Kohlenhydrate               | < 0,1 g            |
| <b>Geschmack:</b>          | mild-aromatisch  | davon Zucker                | < 0,1 g            |
| <b>Rinde:</b>              | Vakuumverpackt (rindenlos)   | Eiweiß                      | 24 g               |
| <b>Lab:</b>                | Tierisches Lab   | Salz                        | 1,5 g              |
| <b>Allergene:</b>          | <b>Kuhmilch, Lysozym (Ei)</b>  |                             |                    |
| <b>Laktosefrei:</b>        | Ja   |                             |                    |
| <b>Zutaten:</b>            | <b>Pasteurisierte Kuhmilch</b> , Bärlauch, tierisches Lab, Speisesalz, Milchsäurebakterien, <b>Lysozym</b> |                             |                    |
| <b>Zusatzstoffe:</b>       |  |                             |                    |
| <b>Gebinde:</b>            | Brotkastenform ca. 5kg   |                             |                    |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b> | 30 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8 °C   |                             |                    |

