

Produktspezifikation

Deich-Ziege



Sinnig essen
un trinken



Sanfte Ziegennoten bringt die Ostfelder Meierei bei diesem köstlichen Käse ins Spiel. Die Deich-Ziege wird aus feinsten, pasteurisierter Bio-Ziegenmilch hergestellt und reift rund sechs Monate im Käsekeller der Meierei. Auf diese Weise erobert die Käsekreation die Herzen aller Ziegenkäse-Liebhaber im Sturm, denn sie ist geschmacklich der perfekte Kompromiss und damit nicht zu streng und nicht zu mild in ihren Ziegennoten.

Herkunft: Ostfelder Meierei
Ostfeld, Schleswig-Holstein

Käsegruppe: Schnittkäse
Fettstufe: Min. 45 % Fett i. Tr.

Milch: Ziegenmilch
Grundreifung: 6 Monate naturgereift

Geschmack: Würzig-pikant
Rinde: Naturrinde rotgeschmiert

Lab: Tierisches Lab

Allergene: **Ziegenmilch**

Laktosefrei: Ja

Zutaten: **Pasteurisierte Bio-Ziegenmilch,**
Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Steinsalz,
Calciumchlorid

Zusatzstoffe: Keine

Gebinde: 6 kg- Rundlaib

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage nach Lieferscheindatum bei 8°C

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Nährwerte pro 100 g

Energie	1450 kJ / 346 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	0,75 g



 **KäseStraße**
SCHLESWIG-HOLSTEIN

