

# GARTENKRÄUTER

*Mit frischen Gartenkräutern*



Man nehme reinsten Bauernkäseteig, gebe dazu Petersilie und Karotte, eine Prise Zwiebel und Knoblauch, veredle die Mischung mit Dill, Thymian und Majoran und lasse die Komposition bei bester Pflege heranreifen. Fertig ist ein wunderbar stimmiger Gartenkräuterkäse, der schon beim Anschneiden für Vorfreude sorgt.



AUS HEUMILCH g.t.S.

Allgäu

# GARTENKRÄUTER

*Mit frischen Gartenkräutern*



**Artikelnummer 1852**  
Laib



**Artikelnummer 1854**  
1/2 Laib



**Artikelnummer 1855**  
1/4 Laib



**Artikelnummer 2823**  
300 g / 10 Stück  
im Karton

**Artikelnummer 2769**  
180 g / 6 Stück  
im Karton

<b>Bezeichnung</b>	Gartenkräuterkäse
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	MILCH (Weide- und Heumilch g.t.S), Petersilie, Dill, Thymian, Zwiebel, Karotten, Paprika, Lauch, Knoblauch, Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
<b>Gewicht</b>	Ca. 6 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Weide- und Heumilch g.t.S. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 50% Fett i. Tr.
<b>Rinde</b>	Naturrinde, essbar
<b>Teig</b>	Golgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit Gartenkräutern durchsetzt
<b>Geschmack</b>	Würzig nach Kräutern und Knoblauch
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, geschmeidiger Teig
<b>Reifungsdauer</b>	Mindestens 8 Wochen
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
<b>Energie kj/ kcal</b>	1737 kj/ 419 kcal
<b>Fett</b>	35 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	25 g
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,1 g
<b>davon Zucker</b>	< 0,1 g
<b>Eiweiß</b>	26 g
<b>Salz</b>	1,4 g



**AUS HEUMILCH g.t.S.**

