Bio-Mostkäse mindestens 50% Fett i.Tr. 180g

✔ **fein-würziger Käsegenuss mit feiner fruchtiger Note**

✔ **mit Bio Apfel- und Birnenmost in 3 Monaten Reifezeit gepflegt**

✔ **mit mikrobiellem Lab hergestellt und von Natur aus laktosefrei**



ANDECHSER NATUR Bio-Mostkäse: 3 Monate gereift, mit Bio Apfel- und Birnenmost verfeinert – feinwürziger, laktosefreier Käsegenuss mit dezent-fruchtiger Note.

Bio-Schnittkäse mit Mostrinde*, mindestens 50% Fett i. Tr.

Zutaten:
Pasteurisierte KUHMILCH*, Salz, Käsereikulturen, Stabilisator: Calciumchlorid, mikrobielles Lab, Apfel-Birnenmost* (in der Rinde). *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Käsegruppe (Käsekategorie)
Schnittkäse
Reifezeit
3 Monate

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert	1535 kJ / 370 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1g
Eiweiß	25 g
Salz	2,4

Allergiehinweise

Potentiell allergene Lebensmittel	laut Rezeptur enthalten	Im Betrieb verwendet eventuell als Spur im Produkt enthalten
Eier (Eiweiß, Eigelb) und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Glutenhaltiges Getreide (Weizen [Weizenstärke, -mehl, -eiweiß, Hartweizengrieß] Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Laktose Erläuterung: > 0,1g/ 100g	—	✓
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Milch und Milcherzeugnisse	✓	✓
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als	—	—

SO2 angegeben		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—