

Bergkäse würzig

aus Heumilch g.t.S., 50% Fett i.Tr.
laktosefrei, ca. 12 Monate gereift

Zutaten: ROH MILCH, Salz, Kulturen, tierisches Lab,
Rotschmierekulturen zur Oberflächenbehandlung

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1693 kJ/ 408 kcal
Fett	34g
davon gesättigte Fettsäuren	22g
Kohlenhydrate	0,1g
davon Zucker	0,1g
Eiweiß	26g
Salz	1,4g



Bei 4°C bis 8°C
mindestens haltbar bis:

e 250g

Dorfkäserei Nußbaumer GmbH
Konstanzer 1, 87534 Oberstaufen

Argentaler

Hartkäse aus Heumilch g.t.S.,
45% Fett i.Tr., > 8 Wochen gereift

Zutaten: KUHMILCH, Salz, Käsereikulturen,
tierisches Lab

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1830 kJ/ 440 kcal
Fett	28g
davon gesättigte Fettsäuren	22g
Kohlenhydrate	0g
davon Zucker	0g
Eiweiß	26g
Salz	1,2g



Bei 4°C bis 8°C
mindestens haltbar bis:

Käsbaur GmbH & Co. KG
Sennereiweg 2, 88167 Grünenbach

e250g

Rote Flüh

aus Eschacher Heumilch g.t.S.

rotgeschmierter Weichkäse, mind. 50% Fett i.Tr.

Zutaten: unpasteurisierte **KUHMILCH**, Salz,
tierisches Lab, Käsereikulturen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1450 kJ/ 340 kcal
Fett	24g
davon gesättigte Fettsäuren	14g
Kohlenhydrate	<0,1g
davon Zucker	<0,1g
Eiweiß	23g
Salz	1,6g



Bei 4°C bis 8°C
mindestens haltbar bis:

e 100g

Hoimat Genusskäserei Eschach GmbH & Co.KG
Eschach 105, 87474 Buchenberg

www.hoimat.bio