

# Bergkäse sehr würzig

aus Heumilch g.t.S., 50% Fett i.Tr.  
laktosefrei, ca. 20 Monate gereift

**Zutaten:** ROHMILCH, Salz, Kulturen, tierisches Lab,  
Rotschmierkulturen zur Oberflächenbehandlung

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1670 kJ/ 402 kcal
Fett	32g
davon gesättigte Fettsäuren	20g
Kohlenhydrate	0,1g
davon Zucker	0,1g
Eiweiß	29g
Salz	1,9g



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

e 250g

Dorfkäserei Nußbaumer GmbH  
Konstanzer 1, 87534 Oberstaufen

# Gereifter Frischkäse

aus Eschacher Heumilch g.t.S.

Frischkäse mit Weißschimmel, mind. 40% Fett i.Tr.

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

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	520 kJ/ 125 kcal
Fett	8g
davon gesättigte Fettsäuren	5g
Kohlenhydrate	3g
davon Zucker	3g
Eiweiß	10g
Salz	1,4g



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

e 150g

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

[www.hoimat.bio](http://www.hoimat.bio)