

# Käse Gudbrandsdalen Norwegischer Karamelkäse

Aus Molke, Ziegenmilch, Kuhmilch und Sahne wird der Norwegische Karamelkäse Gudbrandsdalen hergestellt. Eine besondere Spezialität mit süß-salzigem, leicht karamelligem Geschmack. Der Gudbrandsdalen Karamelkäse hat eine intensive, orange-goldene Farbe und schmeckt besonders gut geschmolzen oder auf warmem Toast.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Eigenschaft	pasteurisiert
-------------	---------------

Tier	Kuh
------	-----

Fettgehalt in der Trockenmasse	35,00%
--------------------------------	--------

Herkunft	Norwegen
----------	----------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

## Zutaten

MOLKE (tierisch), pasteurisierte **ZIEGENMILCH** (144g in 100g Käse), **KUHSAHNE**, pasteurisierte **KUHMILCH**

## Inverkehrbringer

Karl Handl GmbH  
Bahnhofstr. 57 87435 Kempten Deutschland