

# Reibkas Mischung für Käsespätzle

Zu Käsespätzle kann kaum jemand Nein sagen. Leicht bissfeste, heiße frische Eierspätzle, viel geschmolzener Käse und würzige Zwiebeln. Eigentlich ein Arme-Leute-Essen, das kaum Zutateneinsatz erfordert. Umso wichtiger ist es, auf hochwertigen Käse zu setzen: Die Reibkas-Mischung für Käsespätzle vereint Schnitt- und Hartkäse aus frischer, roher Heumilch. Der Käse ist schon praktisch gerieben und bereit für den Einsatz. Die Reibkas Mischung für Käsespätzle eignet sich ebenso hervorragend für Käsefondue und zum Gratinieren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Eigenschaft	pasteurisiert
Tier	Kuh
Fettgehalt in der Trockenmasse	mind. 45% Fett i. Tr.
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

**HEUMILCH**, tierisches Lab, Kulturen, Salz, Kartoffelstärke (Trennmittel)

## Inverkehrbringer

Naturkäserei TegernseerLand eG  
Reißenbichlweg 1 83708 Kreuth