

BIO Bergblumenkäse geschnitten

Die Bergwiesen der Alpen sind im Sommer saftig, frisch und strotzen vor bunten, aromatischen Kräutern und Blumen. Für den geschnittenen BIO Bergblumenkäse von Andechser werden die Blüten gesammelt und getrocknet. Ist der helle milde Schnittkäse mindestens fünf Wochen gereift, wird er in der Mischung gewälzt und nochmals gereift. Dadurch entsteht das blumig-milde Aroma des BIO Bergblumenkäses. Ein Plus: Weil der BIO Bergblumenkäse laktosefrei ist, freuen sich auch laktoseintolerante Genießer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1598 kj |
| Brennwert kcal | 386 kcal |
| Fett | 34 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 22 g |
| davon Zucker | 0.1 g |
| Eiweiß | 20 g |
| Salz | 1.5 g |

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Ja

Sonstige Angaben

| | |
|--------------------------------|--|
| Herkunft | Deutschland |
| Eigenschaft | pasteurisiert |
| Tier | Kuh |
| Zertifizierung | BIO |
| BIO Kontrollstellennummer | DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft |
| Frei von | Laktose |
| Fettgehalt in der Trockenmasse | 50,00% |

| | |
|-----------------|-------|
| Enthält Alkohol | Nein |
| Lagertemperatur | 0-4°C |

Zutaten

Pasteurisierte **KUHMILCH***, Bergblumen- Gewürzmischung*, Speisesalz, Karamellzuckersirup*, mikrobielles Lab, **MILCHSÄUREKULTUREN**, Rotkultur *aus kontrolliert ökologischem Landbau

Inverkehrbringer

Andechser Molkerei Scheitz GmbH
Biomilchstraße 1 82346 Andechs Deutschland