

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 Gudbrandsdalaen Karamelkäse hat eine intensive, orange-goldene Farbe und schmeckt besonders gut geschmolzen oder auf warmem Toast.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1157 kJ
Brennwert kcal	278 kcal
Fett	9.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	10 g
Salz	15 g

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), **KUHTAHNE**, pasteurisierte **KUHMILCH**

Inverkehrbringer

Karl Handl GmbH
Bahnhofstr. 57 87435 Kempten Deutschland