

Heumilchbrie

Nur die Milch von Kühen, die auch im Winter mit hochwertigem und aromatischem Heu und nicht mit Silage gefüttert werden, darf sich Heumilch nennen. Das schmeckt man am Heumilchbrie. Der handgemachte Brie ist mit weißem Edelschimmel versehen, der zu seinem charakteristischen Geschmack beiträgt. Durch die Heumilch ist der Heumilchbrie cremig-geschmeidig mit mildem Aroma.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1443 kj
Brennwert kcal	348 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Fettgehalt in der Trockenmasse	50,00%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUHMILCH, Speisesalz, Käseureikulturen (Säurungs-und Schimmelkulturen), mikrobielles Lab
Example Company

Inverkehrbringer

Gebr. Baldauf GmbH & Co.

Goßholz 5 88161 Lindenberg Deutschland