

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 Ja
(einschließlich Laktose)

Sonstige Angaben

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

Zutaten

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

Inverkehrbringer

Gebr. Baldauf GmbH & Co.
Goßholz 5 88161 Lindenberg Deutschland