

BIO Sauerrahm

Die Privatmolkerei Bauer aus Wasserburg in Oberbayern verbindet 130 Jahre Erfahrung mit moderner Technik und handwerklichem Können und ausgezeichneten Rohstoffen. Ein faires Verhältnis zu den Bauern ist ihnen ebenso wichtig wie der Verzicht auf gentechnisch verändertes Futter. Und dass die Milch für ihre Molkereiprodukte ausschließlich aus Bayern kommt, ist Ehrensache. Das schmeckt man! Der Sauerrahm in Bio-Qualität bringt den frischen Geschmack von Alpen und Bayerischem Wald in die heimische Küche und verfeinert Kuchen, Salatdressings und warme Gerichte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Zertifizierung	BIO
BIO Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006
Fettgehalt in der Trockenmasse	10,00%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Sauerrahm* (aus ökologischer Land-wirtschaft), wärmebehandelt mit 32% Fett, Stabilisator Carrageen (rein pflanzlich)

Inverkehrbringer

Andechser Molkerei Scheitz GmbH
Biomilchstraße 1 82346 Andechs Deutschland