



N°338

Schlemmerkäse

Cremiger, leicht pikanter Schnittkäse, kleiner Laib, naturrindengereift.

WOHER ER KOMMT

Meierei Sarzbüttel in Dithmarschen, Schleswig-Holstein

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

In Dithmarschens grüner Mitte liegt die Meierei Sarzbüttel. 20 Landwirte, die in direkter Umgebung der Meierei ihre Höfe haben, liefern die Milch für die dort handwerklich produzierten Käse. Sarzbüttel käst auch Rohlinge für Kober Maison Produkte.

Herkunft	Feinkäserei Sarzbüttel Norddeutschland/Schleswig Holstein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 60 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	mind. 4 Wochen
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	700-g-Laibe (10338)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	29 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1771 kJ 423 kcal
Fett	38 g
– davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,5 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039