



# Nordseekäse Sarzbüttel

#### ARTISANAL/TRADITIONELL

Pikanter Schnittkäse aus Schleswig-Holstein, gereift in seiner Naturrinde und mit Bruchlochung.

### WIE DU IHN SCHMECKST

Pikant-würzig im Geschmack, buttrig und cremig in der Konsistenz. In der Machart ähnlich wie ein Tilsiter, aber trockener gereift, so dass auch die Rinde weniger feucht ist. Perfekt für alle, die auch zum Frühstück schon ein kräftigeres Roggen- oder Vollkornbackwerk bevorzugen. So gesehen auch für das klassische Abendbrot eine gute heimische Wahl.

### WAS DU DAZU TRINKST

Morgens zum Kaffee, ganz klar, abends ein Bier, nicht zu dunkel und malzig, aber doch schwerer und süffiger als ein klassisches Pils.

## 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 die Rohlinge für unsere Kober Maison Produkte.

Mit 22 weiteren Käsereien bildet die Meierei Sarzbüttel den Zusammenschluß der Käsestraße Schleswig-Holstein: Der Norden ist Käseland!

erkunft	Feinkäserei Sarzbüttel	

Norddeutschland/Dithmarschen

Produktgruppe Schnittkäse
Fettgehalt 55 % Fett i. Tr.
Milch past. Milch, Kuh
Rinde Naturrinde, verzehrbar
Zutaten MILCH, Salz, Kulturen, Lab

Reifezeit 3-4 Monate
Lab mikrobielles Lab
Gebinde 3-kg-Brot (10389)
Intrastat-Code 04069089
RLZ 28 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1689 kJ
	403 kcal
Fett	36 g
– davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,5 g





HINTERGRUND