



N° 471 Kobunder Schaf Natur Belegen

Auch aus Schafsmilch kann man den Gouda-Typ auf seine Spitze treiben. Naturrindengereift, aus dem Norden des Landes, regionale Milch, regional verkäst, in der Torfscheune gereift.

WIE DU IHN SCHMECKST

Der nuancenreiche Schafskäse schmeckt würzig und komplex, mit leicht süßlicher Note und spannenden Aromen aus der Schafsmilch.

WAS ZU MIR PASST

Der ideale Käse für einen Käseteller, eine Käseplatte oder den klassischen Käsewagen. Perfekt in Kombination mit Frucht-Senf und Brot oder einem Fruchtbrot.

WOHER ER KOMMT

Kobunder hat seinen Sitz in den Niederlanden, in Veenhuizen/Drenthe. Martin Schyns hat hier den in den Niederlanden als Unikat gehandelten Kobunder entwickelt.

Herkunft	Niederlande
Herkunftsschutz	nein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	45 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Schaf
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	SchafMILCH*, Kulturen, Salz, Lab, Apfelkaramel* zur Rindenpflege (* EU-Bio)

Reifezeit	4 Monate +
Lab	Kälberlab
Gebinde	Laib (ca. 5 kg), Stück (ca. 300 g),

Intrastat	04069089
RLZ	42 Tage bei +4°C bis 8°C
Vegetarisch	nein
Bio	EU-Bio
Koscher/Halal	nein
EU-Landwirtschaft	EU-Landwirtschaft
Laktosefrei	bedingt durch natürliche Reifung
Gentechnik	nein
Bestrahlung	nein

Nährwertangaben je 100 g

Energie	1808 kJ
Energie	432 kcal
Fett	35,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	24,00 g
Salz	1,70 g