

Dersauer Bockshornkleekäse kg

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Junger Hofkäse fürs Frühstücksbrett.

WIE DU IHN SCHMECKST

Junger Schnittkäse, frisches, milchiges Aroma. Der zugesetzte Bockshornklee verleiht ihm die typischen walnussigen Noten.

WOHER ER KOMMT

Der Käsehof Biss liegt nahe dem Luftkurort Dersau am Großen Plöner See direkt an der Strecke zwischen Neumünster und Plön.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Sönke Biss als jetziger Inhaber und Betreiber setzt die 100jährige Geschichte der Familie mit diesem Hof fort und war auch derjenige, der mit der hofeigenen Milchverarbeitung und Käseproduktion begonnen hat. Neben dem Hofladen wurde die neu Hofkäserei als separates Gebäude errichtet, in der neben der eigenen Milch auch die anderer Höfe in Lohnverarbeitung verkäst wird. Käsehof Biss und Kober starten 2021 ihre Kooperation. Vom Rezept her zwischen Raclette und Bergkäse, hat der Fünf-Seen-Käse seine Wurzeln zutiefst in der Holsteiner Seenplatte.

Herkunft Käsehof Biss

Norddeutschland/Schleswig-Holst

ein

Produktgruppe Schnittkäse

Fettgehalt mindestens 50 % Fett i. Tr.

Milch past. Milch, Kuh Rinde keine, essbar

Zutaten MILCH, Bockshornkleesamen,

Salz, Kulturen, Lab,

 $Konservierungsstoff\ LYSOZYM$

E1105 aus El

Reifezeit 6 Wochen+ Lab Kälberlab Intrastat-Code 04069089

RLZ 28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt 1449 kJ
346 kcal
Fett 29 g
- davon gesättigte Fettsäuren 19 g
Kohlenhydrate <0,5 g
- davon Zucker <0,5 g
Eiweiß 24 g
Salz 1,5 g

Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel