

Geitenstee Honingklaver



De Geitenstee Honingklaver is op ambachtelijke wijze bereid van verse Hollandse melk. 8 weken heeft deze kaas in het pakhuis liggen rijpen, waardoor een smeuïge kaas ontstaat die heerlijk romig van smaak is. Ingrediënten: Gepasteuriseerde geitenmelk (NL), zout, zuursel, -stremsel, Honingklaver Allergenen: Melkeiwit, lactose Formaat: 5 en 8 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1516 Kj 366 Kcal Eiwit 24,2 gr Koolhydraten 1,03 gr Waarvan suikers < 0,33 gr Totaal vet 29,1 gr Verzadigd vet 19,1 gr Enkelvoudig onverzadigd vet 7,1 gr Meervoudig onverzadigd vet 1,76 gr Zout 1,59 gr