

Geitenstee Italiaanse Kruiden



De Geitenstee Italiaanse Kruiden 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, Italiaanse Kruiden (tomaat, paprika, knoflook, basilicum, tijm, cayennepeper)
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