Erlebnis Sennerei Sennereibutter 250g

Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Sauerrahm, 82% Fett.

Produkt	**014279**	Erhältliche Einheiten	**ST, KT 10ST**
Nettofüllmenge	**250 g**	Marke	**Erlebnis Sennerei Zillertal**

Produktbeschreibung

Die artgerechte Haltung und silofreie Fütterung nach strengen Heumilch-Kriterien wirkt sich besonders in der Qualität und im Geschmack der Milch aus – die hochwertige Grundlage für die Zillertaler Sennerei Butter. Im Sommer genießen die Heumilchkühe den freien Weidegang auf den Zillertaler Almen, so ist die Sommerbutter aufgrund des höheren Jodgehalts schön gelb – ein wahrer Appetitanreger! Die Sauerrahmbutter entsteht durch einen natürlichen Reifeprozess bei dem der Rahm angesäuert und anschließend verbuttert wird. Ausgezeichnet als Beste Butter Österreichs!

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Merkmale / Ernährungshinweise

Gekühlt

Aufbewahrungshinweis

Gekühlt lagern (max. +6°C).

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~3.056 kJ (743 kcal)
Kohlenhydrate	~ 0,6 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0,6 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 82 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 55 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 0,7 Gramm
Salz	~ 0,03 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	Zillertal	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Sauerrahm, 82% Fett.