



**Martin Hager**

**Qualität aus heimischer Landwirtschaft**

A-6850 Dornbirn, Adelsgehr 1 / Vorarlberg

Tel. +43-664-14 99 388

www.kaesewelt.net - info@kaesewelt.net

## **BUTTERSCHMALZ**

<b>Charakteristik:</b>	Butterschmalz aus reiner Alp- bzw. Bauernbutter hergestellt
<b>Rohstoff:</b>	Frische Alp- bzw. Bauernbutter
<b>Verarbeitung:</b>	Durch schonende Erhitzung wird das Butterreinfett gewonnen! Milchfett wird so auf natürliche Weise konserviert.
<b>Fettgehalt:</b>	Mind. 98 %
<b>Wassergehalt:</b>	Max. 2 %
<b>Liefereinheiten:</b>	110 Gramm, 650 Gramm (jeweils Einwegbecher)
<b>Konsistenz:</b>	Weich und geschmeidig, tiefgelbe Farbe
<b>Geschmack:</b>	Arttypisch; leicht süßlich und kräftig
<b>Lagerung:</b>	6 bis 8 °C oder tiefgefroren
<b>Haltbarkeit:</b>	Kühlschrank: 90 Tage Tiefkühltruhe: mind. 12 Monate

Mit besten Empfehlungen

Martin Hager, Diplom-Käsesommelier