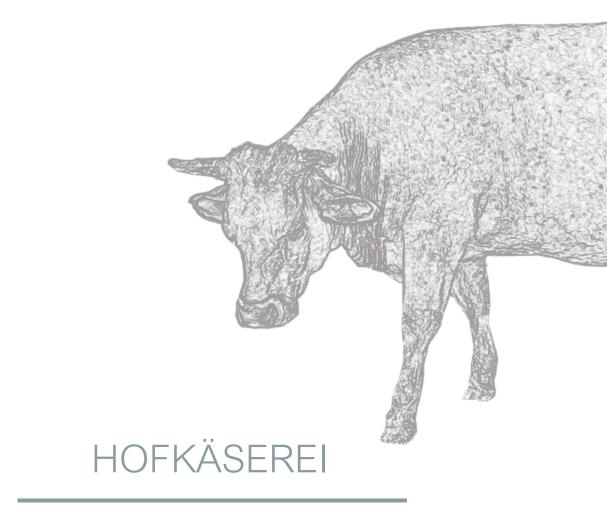
HEUMILCHPRODUKTE

vom Original Braunvieh



BIOLANDHOF BRAUN



HANDWERKLICH HERGESTELLT

pasteurisiert bei 85° C

CREMIG: 14 Stunden Säuerung

STICHFEST: 5 Stunden Säuerung

Verpackung: 500 g Mehrwegglas bzw. 5 kg Großgebinde (Mehrweg)

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 21 Tage

cremig

aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 3,5 % Fett

ZUTATEN

Bio-MILCH, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 279 kJ / 66,6 kcal

Kohlenhydrate: 4,7 g

davon Zucker: 4,7 g

Eiweiß: 3,3 g

Fett: 3,8 g

davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g





stichfest

aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 3,5 % Fett

ZUTATEN

Bio-MILCH, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 279 kJ / 66,6 kcal

Kohlenhydrate: 4,7 g

davon Zucker: 4,7 g

Eiweiß: 3,3 g

Fett: 3,8 g

davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g





Aprikose

aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil

ZUTATEN

Bio-JOGHURT (90%), Bio-Fruchtzubereitung: Bio-Aprikosen (5%),

Bio-Rohrohrzucker, Bio-Zitronensaft, Bio-Johannisbrotkernmehl

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 422 kJ / 101 kcal

Kohlenhydrate: 15 g

davon Zucker: 15 g

Eiweiß: 3,5 g

Fett: 3,3 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g





Heidelbeere

aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil

ZUTATEN

Bio-JOGHURT (90%), Bio-Fruchtzubereitung: Bio-Heidelbeeren & Bio-Wild-Heidelbeeren (5%), Bio-Rohrohrzucker, Bio-Zitronensaft, Bio-Johannisbrotkernmehl

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 422 kJ / 101 kcal

Kohlenhydrate: 15 g

davon Zucker: 15 g

Eiweiß: 3,5 g

Fett: 3,3 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g





Himbeere

aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil

ZUTATEN

Bio-JOGHURT (90%), Bio-Fruchtzubereitung: Bio-Himbeeren (5%),

Bio-Rohrohrzucker, Bio-Zitronensaft, Bio-Johannisbrotkernmehl

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 422 kJ / 101 kcal

Kohlenhydrate: 15 g

davon Zucker: 15 g

Eiweiß: 3,5 g

Fett: 3,3 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g





Vanille

aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil

ZUTATEN

Bio-JOGHURT (90%), Bio-Vanillezubereitung: Wasser, Bio-Rübenzucker, Bio-Zitronensaft, Bio-Johannisbrotkernmehl, Bio-Vanilleextrakt, gemahlene Bio-Vanilleschoten

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 422 kJ / 101 kcal

Kohlenhydrate: 15 g

davon Zucker: 14,5 g

Eiweiß: 3,5 g

Fett: 3,3 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g







HANDWERKLICH HERGESTELLT

schonende Thermisierung bei 63° C

viel Zeit für Säuerung und Dicklegung (mind. 16 Stunden)

Verpackung: 250 g und 500 g Mehrwegglas bzw. 5 kg Großgebinde (recycelbar),

Thekenware

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 8 - 10 Tage

Quark

Natur aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Kälberlab, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 659 kJ / 158,5 kcal

Kohlenhydrate: 2,85 g

davon Zucker: 2,85 g

Eiweiß: 10 g

Fett: 12 g

davon gesättigte Fettsäuren: 9,1 g

Salz: 0,1 g

250 G



500 G







Quarkspeise

Aprikose Vanille

Frischkäsezubereitung aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45% Fett i. Tr.

ZUTATEN:

Bio-QUARK (45%), Bio-JOGHURT, Bio-Fruchtzubereitung (Bio-Aprikosen (5%), Bio-Rohrohrzucker, Bio-Rübenzucker, Bio-Zitronensaft, Bio-Johannisbrotkernmehl, gemahlene Bio-Vanilleschoten, Bio- Vanilleextrakt), Bio-Zucker, Kälberlab, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 540,5 kJ / 129,75 kcal

Kohlenhydrate: 8,93 g

davon Zucker: 8,93 g

Eiweiß: 6,75 g

Fett: 7,65 g

davon gesättigte Fettsäuren: 5,5 g





Quarkspeise

Heidelbeere Holler

Frischkäsezubereitung aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45% Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-QUARK (45%), Bio-JOGHURT, Bio-Fruchtzubereitung (Bio-Heidelbeeren & Bio-Wildheidelbeeren (5%), Bio-Rohrohrzucker, Bio-Zitronensaft, Bio-Johannisbrotkernmehl, Bio-Holunderblüten), Bio-Zucker, Kälberlab, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 539,5 kJ / 129,25 kcal

Kohlenhydrate: 8,43 g

davon Zucker: 8,43 g

Eiweiß: 6,75 g

Fett: 7,65 g

davon gesättigte Fettsäuren: 5,5 g





Quarkspeise

Himbeere Cassis

Frischkäsezubereitung aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45% Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-QUARK (45%), Bio-JOGHURT, Bio-Fruchtzubereitung (Bio-Himbeeren (5%), Bio-Rohrbrzucker, Bio-Schwarzer-Johannisbeersaft (2%), Bio-Zitronensaft, Bio-Johannisbrotkernmehl), Bio-Zucker, Kälberlab, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 540,5 kJ / 129,75 kcal

Kohlenhydrate: 8,93 g

davon Zucker: 8,93 g

Eiweiß: 6,75 g

Fett: 7,65 g

davon gesättigte Fettsäuren: 5,5 g







HANDWERKLICH HERGESTELLT

pasteurisiert bei 85° C

Verpackung: 500 g Mehrwegglas bzw. 5 kg Großgebinde (recycelbar)

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 14 Tage

Rial

unsere Dickmilch aus Heumilch vom original Braunvieh

mindestens 3,5 % Fett

ZUTATEN

Bio-MILCH, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 279 kJ / 66,6 kcal

Kohlenhydrate: 4,7 g

davon Zucker: 4,7 g

Eiweiß: 3,3 g

Fett: 3,8 g

davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g





HANDWERKLICH HERGESTELLT

schonende Thermisierung bei 63° C

viel Zeit für Säuerung und Dicklegung (mind. 16 Stunden)

Verpackung: 250 g Mehrwegglas bzw. 5 kg Großgebinde (recycelbar)

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 8 -10 Tage

Frischkäse

Natur

aus Heumilch vom original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Kälberlab, Milchsäurekulturen, Steinsalz

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 659 kJ / 158,5 kcal

Kohlenhydrate: 2,85 g

davon Zucker: 2,85 g

Eiweiß: 10 g

Fett: 12 g

davon gesättigte Fettsäuren: 9,1 g

Salz: 1 g





Frischkäse mariniert

Pikant

aus Heumilch vom original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-FRISCHKÄSE, Bio-Marinade: (Bio-Sonnenblumenöl, Bio-SOJAÖL, Bio-Paprika, Bio-Tomate, Bio-Petersilie, Bio-Zwiebel, Bio-Knoblauch, Bio-Chili, Bio-Pfeffer)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 732 kJ / 176 kcal

Kohlenhydrate: 2,85 g

davon Zucker: 2,85 g

Eiweiß: 10 g

Fett: 14 g

davon gesättigte Fettsäuren: 11 g

Salz: 0,68 g





Frischkäse mariniert

Tomate Rosmarin

aus Heumilch vom original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-FRISCHKÄSE, Bio-Marinade: (Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Tomate (5%),

Bio-Rosmarin, Bio-Paprika, Bio-Knoblauch)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 732 kJ / 176 kcal

Kohlenhydrate: 2,85 g

davon Zucker: 2,85 g

Eiweiß: 10 g

Fett: 14 g

davon gesättigte Fettsäuren: 11 g

Salz: 0,68 g







HANDWERKLICH HERGESTELLT

Handgeschöpft / schonende Thermisierung bei 63° C

Verpackung: Siegelrandbeutel

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 28 Tage

ca. 150 g / Stück

Frischli

Tomate Rosmarin

Weichkäse mariniert aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-Milch, Bio-Marinade: (Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Tomate (5%), Bio-Rosmarin,

Bio-Paprika, Bio-Knoblauch), Steinsalz, Kälberlab, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1313 kJ / 314 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 20 g

Fett: 26 g

davon gesättigte Fettsäuren: 17 g

Frischli

Pikant

Weichkäse mariniert aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Bio-Marinade: (Bio-Sonnenblumenöl, Bio-SOJAÖL, Bio-Paprika, Bio-Tomate, Bio-Petersilie, Bio-Zwiebel, Bio-Knoblauch, Bio-Chili, Bio-Pfeffer), Steinsalz, Kälberlab, Milchsäurekulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1313 kJ / 314 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 20 g

Fett: 26 g

davon gesättigte Fettsäuren: 17 g





HANDWERKLICH HERGESTELLT

handgeschöpft

ca. 6 Wochen gereift

Rinde zum Verzehr geeignet

Verpackung: weißes doppellagiges Weichkäsepapier

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 21 Tage

ca. 1 kg / Stück

Brie

Weichkäse aus Heumilch vom Original Braunvieh

Fett i. Tr. mind. 45 %

ZUTATEN

Bio-MILCH, Steinsalz, Kälberlab, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Penicillium candidum

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1204 kJ / 288 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 21 g

Fett: 23 g

davon gesättigte Fettsäuren: 13 g



HANDWERKLICH HERGESTELLT

handgeschöpft

ca. 4 Wochen gereift

Rinde zum Verzehr geeignet

Verpackung: weißes doppellagiges Weichkäsepapier

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 21 Tage

ca. 125 g / Stück

Camembert

Weichkäse aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Weißschimmelkulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1204 kJ / 288 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 21 g

Fett: 23 g

davon gesättigte Fettsäuren: 13 g



Herbert

Weichkäse aus Heumilch vom Original Braunvieh Kräuter und Blüten

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Steinsalz, Bio-Kräutermischung: (Bio-Bärlauch, Bio-Dost, Bio-Quendel, Bio-Brennnessel-Blatt, Bio-Löwenzahnblatt, Bio-Kornblume), Milchsäurekulturen, Kälberlab, Weißschimmelkulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1204 kJ / 288 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 21 g

Fett: 23 g

davon gesättigte Fettsäuren: 13 g



Robert

Weichkäse aus Heumilch vom Original Braunvieh Rose und Chili

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Steinsalz, Bio-Kräutermischung: (Bio-Chiliflocken,

Bio-Rosenblütenblätter), Milchsäurekulturen, Kälberlab, Weißschimmelkulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1204 kJ / 288 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 21 g

Fett: 23 g

davon gesättigte Fettsäuren: 13 g



Tannenbert

Weichkäse aus Heumilch vom Original Braunvieh winterlich verfeinert

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Steinsalz, Gewürze: (Tannenspitzen, Bio-Wacholder,

Bio-Pfeffer schwarz), Milchsäurekulturen, Kälberlab, Weißschimmelkulturen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1204 kJ / 288 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 21 g

Fett: 23 g

davon gesättigte Fettsäuren: 13 g



DÜRNECKER PIKANTUS



PRODUKTDETAILS

HANDWERKLICH HERGESTELLT

handgeschöpft

ca. 4 Wochen gereift

Rinde zum Verzehr geeignet

wird täglich per Hand mit Rotschmierkulturen gewaschen

Verpackung: weißes doppellagiges Weichkäsepapier

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 21 Tage

ca. 150 g / Stück

Pikantus

rotgeschmierter Weichkäse aus Heumilch vom Original Braunvieh

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

Bio-MILCH, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Brevibacterium (Rotschmierkultur)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1225 kJ / 293 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 22 g

Fett: 23 g

davon gesättigte Fettsäuren: 13 g

Salz: 1,7 g





PRODUKTDETAILS

HANDWERKLICH HERGESTELLT

handgeschöpft

ca. 4 Wochen gereift

Rinde zum Verzehr geeignet

wird täglich per Hand mit Rotschmierkulturen gewaschen

Verpackung: weißes doppellagiges Weichkäsepapier

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 21 Tage

ca. 150 g / Stück

Weidegold

rotgeschmierter Weichkäse aus Heumilch vom Original Braunvieh Kräuter und Blüten

mindestens 45 % Fett i. Tr.

ZUTATEN

BIO-MILCH, Steinsalz, Bio-Kräutermischung: Bio-Bärlauch, Bio-Dost, Bio-Quendel, Bio-Brennnessel-Blatt, Bio-Löwenzahnblatt, Bio-Kornblume, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Brevibacterium (Rotschmierkultur)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert: 1225 kJ / 293 kcal

Kohlenhydrate: < 0,1 g

davon Zucker: < 0,1 g

Eiweiß: 22 g

Fett: 23 g

davon gesättigte Fettsäuren: 13 g

Salz: 1,7 g



PRODUKTDETAILS

ca. 2,2 kg / Laib

Verpackung: außen Sparpapier weiß + innen PE-Folie

Etikett: Graspapier

typische Haltbarkeit: 21 Tage

Allergene: Milch

NATUR

HANDWERKLICH HERGESTELLT

mind. 4 Wochen gereift

wird täglich per Hand mit Rotschmierkulturen gewaschen

Fett i. Tr. mind. 50 %

Rinde zum Verzehr geeignet

ZUTATEN

Bio-MILCH, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Steinsalz, Brevibacterium (Rotschmierkultur)

RAUSCHGOLD

HANDWERKLICH HERGESTELLT

mind. 4 Wochen gereift

wird regelmäßig per Hand mit Rotschmierkulturen,

Weißwein und schwarzem Pfeffer gewaschen

Fett i. Tr. mind. 50 %

Rinde zum Verzehr geeignet

ZUTATEN

Bio-MILCH, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Steinsalz, Brevibacterium

(Rotschmierkultur), Bio-Weißwein, Bio-Pfeffer schwarz

KRÄUTERKRUSTE

HANDWERKLICH HERGESTELLT

mind. 4 Wochen gereift

wird täglich per Hand mit Rotschmierkulturen gewaschen

Fett i. Tr. mind. 50 %

Rinde zum Verzehr geeignet

ZUTATEN

Bio-MILCH, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Steinsalz, Brevibacterium

(Rotschmierkultur), Kräuterkruste: Bio-Basilikum, Bio-Rosmarin, Bio-Thymian,

Bio-Kornblume



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft







Genusstauglichkeitskennzeichen: DE BY 13017 EG

Die Abbildungen können vom gelieferten Produkt abweichen, da alle Produkte handgefertigt sind und in Größe, Gestalt und Gewicht variieren.

KONTAKT

BIOLANDHOF BRAUN GBR

Johanna Braun & Simon Reiter

DÜRNECK 23

85354 FREISING

08161 4965547

info@biolandhofbraun.de