

# Hein Lütt

**Produkt:** Hein Lütt

**Marke:** Käsehof Biss

**Käsegruppe:** halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

**Fettgehalt:** mind. 50% Fett i. d. Tr.

**Grundreifung:** mind. 6 Wochen naturgereift

**Geschmack:** feinwürzig aromatisch

**Konsistenz:** schnittfester cremiger Teig

**Äußeres:** rotgeschmierte Naturrinde

**Inneres:** Bruchlochung

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** *Kuhmilch*

**Zutaten:** Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurebakterien,

**Vertäglichkeit:** Laktose <0,1 g/ 100g

**Gewicht:** ca. 0,7 kg

**Lagerung:** 6 - 10 °C

**Zusatzstoffe:** Lysozym (Hühnereiweiß)

**MHD:** bei 8 °C 60 Tage nach Lieferschein-Datum

**Besonderheiten:** Der typisch nordische Käse „Hein Lütt“ wird vom Käsehof Biss in Dersau am westlichen Ufer vom Plöner See hergestellt. Der besondere Geschmack entsteht durch die Reifung mit der Bakterienkultur „bact. linens“ die sich im maritimen Klimabereich Nordeuropas am besten entwickeln kann. Geschmacklich kommt er dem feinwürzigen Tilsiter-Aroma nahe. Das Ergebnis dieser natürlichen Käsereifung ist eine essbare Rinde.