



## Saure Sahne

**20 % Fett  
pasteurisiert**

### Produktinformationen

Produktart:	Sauermilcherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Kuhmilch* pasteurisiert,</b> Milchsäurebakterien *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, leicht säuerlich, sahnig herb
Fettgehalt:	mindestens 20 % Fett
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebsnr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	33 Tage
Verpackung:	150 g im Becher 5 kg im Eimer
Gebinde:	6 x 150 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	150 g: 705001 5 kg: 705003
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7501 2 5 kg: 42 504219 7503 6

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	884 kJ (214 kcal)
Fett:	21,27 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	15,97 g
Kohlenhydrate:	3,15 g
davon Zucker:	3,15 g
Eiweiß:	2,48 g
Salz:	0,08 g

### Was unsere Saure Sahne auszeichnet

#### Die Besonderheit

Ob Suppe, Gratin, Flammkuchen oder Dessertcreme – Saure Sahne gibt vielen Rezepten den letzten Pfiff und empfiehlt sich mit einem Fettgehalt von 10% als leichte Alternative zu Schmand (Fettgehalt zwischen 20 und 29%) und Crème fraiche (mindestens 30% Fett).

#### Die Herstellung

Saure Sahne ist eine Sahne, die mit Milchsäurebakterien versetzt wird. Wir bereiten sie ganz traditionell zu, indem wir sie für etwa 16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Dadurch erhält unsere Saure Sahne ihren fein säuerlichen Geschmack und eine stichfeste Konsistenz.



DE-ÖKO-037  
Deutsche  
Landwirtschaft