

Feta Schafskäse

Dieser Fetakäse wird aus hochwertiger Schafs- und Ziegenmilch hergestellt und reift nach traditioneller Methode. Mit einem Fettgehalt von mindestens 45% i. Tr. bietet er eine besonders cremige, aber dennoch schnittfeste Konsistenz und ein angenehm würziges Aroma, das Feinschmecker begeistert.

Ob auf Salaten, als Basis für einen Griechischen Salat, in mediterranen Backgerichten oder als Highlight in der Pfanne gebraten und mit Honig verfeinert – dieser Feta ist ein vielseitiger Allrounder in der Küche für Liebhaber der griechischen Gastronomie.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1129 kj |
| Brennwert kcal | 270 kcal |
| Fett | 23 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 15 g |
| Kohlenhydrate | 0.5 g |
| davon Zucker | 0.5 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Salz | 2.5 g |

Allergene

| | |
|--|----|
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja |
|--|----|

Sonstige Angaben

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Eigenschaft | pasteurisiert |
| Tier | Schaf, Ziege |
| Herkunft | Griechenland |
| Fettgehalt in der Trockenmasse | mind. 48% |
| Enthält Alkohol | Nein |

Lagertemperatur

0-4°C

Zutaten

pasteurisierte **SCHAFMILCH** (mind. 70%), pasteurisierte **ZIEGENMILCH** (max. 30%), Salz, mikrobielles LAB
Abtropfgewicht = ca. 150 g

Inverkehrbringer

Routhier Weber Handelsges.GmbH
Finkenweg 2 63674 Altstadt Deutschland