

KÄSE LEHMANN

WEITSCH

FETTARM MIT VIEL EIWEIß

Sauermilchkäse
mit Blauschimmel



Weitsch Käse
160 Jahre Tradition



Probieren Sie unseren sportlichen
Weitsch im neuen Outfit!



Weitsch / Art.-Nr. 3211

Stück



Karton



Produktinformation

Der originale blau-graue Camembert-Schimmel verleiht dem Käse seinen milden Charakter. Seine typische Reifung verläuft von außen nach innen. Es bleibt bis zur Vollreife ein kleiner Eiweißkern.

Produktname

Weitsch

Sauermilchkäse der Magerstufe mit blauem Edelschimmel

Produktdaten

Zutaten:	Sauermilchquark, Kümmel, Salz, Edelschimmel
Fettgehalt:	weniger als 1% F.i.T.
Käsegruppe:	Sauermilchkäse
Gewicht:	150 g
Lagertemperatur:	7°C
Restlaufzeit:	21 Tage
Stück (LxHxB):	95 x 35 x 70 mm
Abpackung Karton:	10 Stück
Karton (LxHxB):	360 x 73 x 115 mm
Versandeinheit:	
Pro Lage:	12 Kartons
Pro Palette:	120 Kartons
Brutto Palette:	212 kg
Palette (LxHxB):	1200 x 800 x 800 mm

Zur Geschichte

160 Jahre Käsetradition

1854 wurde von Andreas Friedrich Weitsch die gleichnamige Käserei Weitsch in Wolmirsleben gegründet. Später wurde der Betrieb nach Groß-Schkorlopp bei Leipzig verlegt, wo dann der Weitsch-Käse weiter produziert wurde.

Bis 1995 produzierte Wolfgang Weitsch in vierter Generation, gemeinsam mit seiner Tochter Kristina, den immer wieder prämierten Sauermilchkäse in Groß-Schkorlopp.

Die Familientradition wird seit 1995 von seiner Tochter Kristina und seinem Sohn Andreas in der Käserei Lehmann fortgeführt.



Nährwerttabelle

Zutaten: Sauermilchquark aus Kuhmilch, Speisesalz, Kümmel	
durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:	
Energie	517 kJ (122 kcal)
Fett	0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	0,1 g
- davon Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	0,1 g
Eiweiß	30,0 g
Salz	2,8 g

Hersteller

KÄSE LEHMANN

Käserei Lehmann GmbH
Breitenfelder Straße 39
04155 Leipzig

Tel.: 0341 - 585 00 50

Fax: 0341 - 585 12 88

Web: www.kaese-lehmann.com

eMail: mail@kaeserei-lehmann.de