



WEITSCH
FETTARM MIT VIEL EIWEIß

Der WEITSCH-Käse wurde bereits 1854 von der Familie Weitsch in Großschorlopp (nahe Leipzig) hergestellt. Der original blau-graue Camembertschimmel verleiht diesem Sauermilchkäse (unter 1% Fett i.Tr.) seinen milden Charakter.

Seine typische Reifung verläuft von außen nach innen. So verbleibt bis zur Vollreife ein frischer, weißer Eiweißkern.



160 JAHRE KÄSETRADITION

1854 wurde von Andreas Friedrich Weitsch die gleichnamige Käserei Weitsch in Wolmirsleben gegründet. Später wurde der Betrieb nach Großschorlopp 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 Sauermlchkäse in Groß-Schorlopp.

Die Familientradition wurde seit 1995 von seiner Tochter Kristina und seinem Sohn Andreas in der Käserei Lehmann fortgeführt. Nun sind beide im wohlverdienten Ruhestand und Ihr Käse wird immer noch bei uns hergestellt.



ARTIKELINFORMATIONEN

Art.-Nr.	Produkt	Verpackung	Inhalt	EAN
3211	WEITSCH	Stück	150g	4 013488 032117
		Karton	10 Stück	4 013488 032117

Zutaten: SAUERMLCHQUARK (Magerstufe) aus KUHMLICH, Speisesalz, Kümmel, Reifungssalz (Säureregulatoren: Natriumhydrogencarbonat, Calciumcarbonat), Edelschimmel

Mit Milch aus Deutschland

durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	
Energie	488 kJ (115 kcal)
Fett	0,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	30,0 g
Salz	2,6 g

HERSTELLER

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



KÄSE LEHMANN