



## Der Blaue

Orig. Leipziger Sauermilchkäse

**Milder Geschmack, wenig Fett und mit viel gesundem Eiweiß – dafür steht seit mittlerweile über 80 Jahren unser Sauermilchkäse „Der Blaue“.**

Der Blaue ist eine Leipziger Käsespezialität der Magerstufe mit weniger als 1% Fett. Der original blau-graue Camembertschimmel verleiht dem Käse seinen milden Charakter. Seine typische Reifung verläuft von außen nach innen. Es bleibt bis zur Vollreife ein frischer, weißer Eiweißkern.



## DER BLAUE

Der Blaue Sauermilchkäse ist eine über 80-jährige alte Leipziger Käsespezialität, die in Sachsen bekannt und sehr beliebt ist. Der Schimmel von unserem Käse kann von weiß bis graublau variieren. Zum Anfang der Reifung ist er außen sehr hell und besitzt einen großen quarkigen Kern. Dieser verkleinert sich bis zu seiner Vollreife. Mit der Reifungszeit verändert sich der Geschmack. Der Blaue ist gesund und bekömmlich wie Weißschimmel, der Dank des würzigen Geschmacks und seinem feinen Geruch immer mehr Liebhaber gewinnt. Wir würden uns freuen, wenn Sie auch bald mit dazu gehören. Probieren Sie ihn, Sie werden begeistert sein.



## ARTIKELINFORMATIONEN

Art.-Nr.	Produkt	Verpackung	Inhalt	EAN
3201	Der Blaue	Stück	200g	4 013488 831222
		Karton	10 Stück	4 013488 230018

## HERSTELLER

Käserei Lehmann GmbH  
Breitenfelder Straße 39  
04155 Leipzig

Tel.: 0341 - 585 00 50  
Fax: 0341 - 585 12 88  
Web: [www.kaese-lehmann.com](http://www.kaese-lehmann.com)  
eMail: [mail@kaeserei-lehmann.de](mailto:mail@kaeserei-lehmann.de)



**Zutaten:** SAUERMILCHQUARK (Magerstufe) aus KUH MILCH, Speisesalz, Kümmel, Reifungssalz (Säureregulatoren: Natriumhydrogencarbonat, Calciumcarbonat), Edelschimmel

Mit Milch aus Deutschland

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

**KÄSE LEHMANN**