

## WITTE VAN KÖNING

<b>Producent</b>	Boerderij Köning Eldrikseweg 7, 6998 CC Laag-Keppel, Nederland Productielocatie: Oude Steeg 7, 6903 PB Zevenaar
<b>EG nummer</b>	NL Z2149 EG
<b>Melksoort</b>	Koemelk
<b>Melkbehandeling</b>	Rauwmelks
<b>Kaastype</b>	Zachte kaas, witflora, gerijpt
<b>Smaak</b>	Fris zuivelig, aards, karaktervol, tonen van paddenstoelen, ziltig, boter, hout, lichte bitters
<b>Consistentie en textuur</b>	Jong met lichte kern, ouder vol en romig, kleine gaatjes, traag hangend
<b>Korst</b>	Witflora, Penicillium candidum, licht rossige verkleuring mogelijk
<b>Bereiding</b>	Handgeschept, handgezouten, ongestabiliseerd, traditionele bereiding
<b>Formaat</b>	Circa 8 cm doorsnee, 3 cm hoog
<b>Gewicht</b>	Circa 200 gram
<b>Voedingswaarde 100 gram</b>	Energie 1211 kJ Vet 25 gram waarvan verzadigd 16 gram Suiker < 0,2 gram waarvan Lactose < 0,2 gram Eiwit 17 gram Zout 2,0 gram
<b>Verpakking</b>	Geperforeerd kaaspapier
<b>Houdbaarheid</b>	56 dagen
<b>Allergenen</b>	Koemelk
<b>Ingrediënten</b>	Koemelk, dierlijk stremsel, kaasculturen, zout

