

Spezialitäten aus Hessens
tiefem Süden
shop.endlichgutes.de



ENDLICH!
GUTES.

EINE DOSE ODENWÄLDER KOCHKÄS'

GEMACHT VOM RETTIG IN FÜRTH.
EINGEDOST VOM HORNUMG IN
REICHENBACH.

KOCHKÄS' MIT GANZ PERSÖNLICHER GESCHICHTE

Dieser Kochkäse wird immer noch nach dem beliebten alten Rezept von Frank Rettigs Oma Kathrin in seiner Odenwälder Kochkäserei hergestellt. Abgefüllt in Dosen ist er nicht nur viel länger haltbar, sondern auch ganz prima für unterwegs geeignet.

Zutaten: Magerquark, Vollmilch, Sahne, Butter, Speisesalz, Säureregulator E500 (Natron)
Halbfettstufe (7,4 % Fett)

Nährwertangaben je 100 g

Hausmacher Kochkäse':	
Brennwert:	554 kJ / 133 kcal
Fett:	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,69 g
Kohlenhydrate:	4,0 g
davon Zucker:	3,5 g
Eiweiß:	12,5 g
Salz:	2,0 g

Allergene:
Enthält Milcheiweiß und Milchzucker (Laktose)

ENDLICH! GUTES.

Frank & Hobein GbR
Zöllerstraße 2
64291 Darmstadt
shop.endlichgutes.de

Kühl & trocken lagern, vor Sonne schützen,
nach dem Öffnen sofort verzehren.
Mindestens haltbar bis: siehe Dosenboden

Füllmenge:

230 g