

# Produktspezifikation

## Allerfeuer

**Artikelnr.** Laib/Stück: 3130/3136

**EAN** Laib/Stück : 4260144460405/4260144464229



**Käsegruppe:**

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

**Fettgehalt:**

mind. 50 % Fett i. Tr.

**Lab:**

tierisches Lab

**Reifezeit:**

mind. 6 Wochen gereift

**Geschmack:**

pikant-würzig

**Konsistenz:**

hellgelber, halbfester Teig mit roten Gewürzen

**Rinde:**

mit Rotkultur und Paprikapulver gepflegt,  
zum Verzehr geeignet

**Form/Gewicht:**

runde Laibform, ca.3 kg,  
vakuumierte Stücke zu 150g

**Lagerung/MHD:**

bei 2-7 °C Laib 60 Tage, vakuumierte Stück 42 Tage

**Zutaten:**

Kuhmilch\*\*, Paprika\*, Zwiebeln\*, Thymian\*, Basilikum\*, Bohnenkraut\*, Knoblauch\*,  
Muskat\*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkultur

\*\*Bioland, \*aus kontrolliert biologischem Anbau

Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

**Zusatzstoffe:**

-

**Allergene:**

**Milcheiweiss**, laktosefrei



## Hersteller:

### Eilte Bauernkäserei

Biohof Eilte GbR

Heiner Helberg, Ernst Bullmann & Martin Becker

Großer Garten 6, 29693 Ahlden / Eilte

Tel. 05164-2614 Fax 05164-8390

[kaeserei@eilte-bauernkaese.de](mailto:kaeserei@eilte-bauernkaese.de)

[www.eilte-bauernkaese.de](http://www.eilte-bauernkaese.de)



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

