

Produktspezifikation



Brautkäse

Artikelnr. Laib: 1209

EAN Laib: 4260144461907

Käsegruppe:

Weichkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 4 Wochen gereift

Geschmack:

nach Munster Art, würzig-herzhaft
(je nach Reifestadium)

Konsistenz:

cremig, hellgelber Teig

Rinde:

mit Rotkultur gepflegt, zum Verzehr geeignet

Form/Gewicht:

runde Laibform, ca.1,5 kg

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C mind. 21 Tage

Zutaten:

Milch**, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkultur

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, streng laktosearm



Hersteller:

Eilter Bauernkäserei

Biohof Eilte GbR

Heiner Helberg, Ernst Bullmann & Martin Becker

Großer Garten 6, 29693 Ahlden / Eilte

Tel. 05164 2614 Fax 05164 8390

Email kaeserei@eilter-bauernkaese.de

kaeserei@eilter-bauernkaese.de

www.eilter-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

