

# Produktspezifikation

## Büffel-Brie/Camembert

Artikelnr. Laib/Stück: 2053/2055



### **Käsegruppe:**

Weichkäse aus Wasserbüffelmilch (erhitzt auf 60°C)

### **Fettgehalt:**

mind. 55 % Fett i. Tr.

### **Lab:**

tierisches Lab

### **Reifezeit:**

mind. 12 Tage gereift

### **Geschmack:**

feines Aroma von Büffelmilch und Edelschimmel

### **Konsistenz:**

cremig, hellgelber Teig

### **Rinde:**

weißer Camembert-Flaum,  
zum Verzehr geeignet

### **Form/Gewicht:**

halbrunde Laibform, ca.1,5 kg,  
auch als Camembert, ca. 180g

### **Lagerung/MHD:**

bei 2-7 °C mind. 21 Tage

### **Zutaten:**

Wasserbüffelmilch\*\*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Weißschimmelkultur

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

### **Zusatzstoffe:**

-

### **Allergene:**

**Milcheiweiß, streng laktosearm**



## **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@eilter-bauernkaese.de](mailto:kaeserei@eilter-bauernkaese.de)

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



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

