

# Produktspezifikation

## Deichbüffel

Artikelnr. Laib/Stück: 2060/2061



### **Käsegruppe:**

Schnittkäse aus Wasserbüffelmilch  
(erhitzt auf 60°C)

### **Fettgehalt:**

mind. 55 % Fett i. Tr.

### **Lab:**

tierisches Lab

### **Reifezeit:**

mind. 6 Wochen gereift

### **Geschmack:**

herzhaft-würzig, nach Schabzigerklee

### **Konsistenz:**

hellgelber, fester Teig

### **Rinde:**

mit Rotkultur und Schabzigerklee gepflegt,  
zum Verzehr geeignet

### **Form/Gewicht:**

runde Laibform, ca. 3,5 kg,  
vakuumierte Stücke zu 150g

### **Lagerung/MHD:**

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

### **Zutaten:**

Wasserbüffelmilch\*\*, Steinsalz, gemahlener Schabzigerklee\*, tierisches Lab,  
Milchsäurekulturen, Rotkultur

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

Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

### **Zusatzstoffe:**

-

### **Allergene:**

**Milcheiweiß**, laktosefrei



### **Hersteller:**

#### **Eilter 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

