

# Produktspezifikation



## Heidjerkäse

**Artikelnr.** Laib/Stück: 3140/3146

**EAN** Laib/Stück: 4260144460108/4260144464779

### **Käsegruppe:**

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

### **Fettgehalt:**

mind. 50 % Fett i. Tr.

### **Lab:**

tierisches Lab

### **Reifezeit:**

mind. 4 Wochen gereift

### **Geschmack:**

mild-aromatisch, leicht würzig

### **Konsistenz:**

hellgelber, halbfester Teig

### **Rinde:**

mit Rotkultur 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:**

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

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

### **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

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

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

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



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

