

Produktspezifikation



Mezzo

Artikelnr. Laib/Stück: 2065/2066

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Wasserbüffelmilch und Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 8 Wochen gereift

Geschmack:

herzhaft, kräftig

Konsistenz:

weißlich-gelber, halbfester Teig
mit feiner Ascheschicht innen

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:

ca. 50% Wasserbüffelmilch** und ca. 50% Kuhmilch**, Steinsalz, französische Pinienasche, 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

kaeserei@eilter-bauernkaese.de

www.eilter-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

