

Produktspezifikation

O-Basta



Käsegruppe:

Weichkäse/Frischkäsezubereitung aus Wasserbüffelmilch und Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

sofort verzehrsfertig

Geschmack:

herzhaft-kräftig, nach Camembert und Paprika-Knoblauch-Note

Konsistenz:

cremig, orangerötlicher Teig

Form/Gewicht:

ca. 2,5 kg Box,
150g-Becher

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C mind. 12 Tage

Zutaten:

Büffel-Camembert** (ca.70%), Kuh-Camembert**(ca.30%), Büffel-Frischkäse**, Steinsalz, Paprikapulver*, gemahlener Kümmel*, granulierter Knoblauch*
**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau
Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, Laktose



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

