

Produktspezifikation

blauer Baron

Artikelnr. Laib / Stück: 1213/1214

EAN 4260144462805 / 4260144464991



Käsegruppe:

Weichkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 60 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 4 Wochen gereift

Geschmack:

milde bis käftige Blauschimmelnote,
je nach Reifegrad

Konsistenz:

weich-cremig, schnittfähig

Rinde:

zum Verzehr geeignet

Form/Gewicht:

runde Laibform, ca. 2,5 kg,
vakuumierte Stücke zu 150 g

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C Laib 60 Tage, vakuumierte Stück 26 Tage

Zutaten:

Kuhmilch**, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Blauschimmelkultur

**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

www.eilter-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

