

Produktspezifikation

gereifter Büffel-Frischkäse



Artikelnr. Box/Becher:

EAN Box/Becher:

Käsegruppe:

Frischkäsezubereitung aus reiner Wasserbüffelmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr. im Milchanteil

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

8 Tage

Geschmack:

feines Büffelmilcharoma, mild säuerlich, mit Weißschimmelnote

Konsistenz:

cremiger, weißer Teig mit Weißschimmelrinde

Form/Gewicht:

kleine Käse zu ca.130g

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C mind. 10 Tage

Zutaten:

Wasserbüffelmilch**, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Weißschimmelkultur

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, Laktose



Hersteller:

Eilter Bauernkäserei

Biohof Eilte GbR

Ernst Bullmann, Martin Becker & Julia Betteldorf

Großer Garten 6, 29693 Ahlden / Eilte

Tel. 05164 2614 Fax 05164 8390

Email kaeserei@eilter-bauernkaese.de

www.eilter-bauernkaese.de

www.biohof-eilte.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

