

Produktspezifikation



Büffel-Mozzarella

Artikelnr. Laib/Stück: 2000/2005

EAN 4260144462300/4260144463000

Käsegruppe:

Filata-Käse aus Wasserbüffelmilch
(erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

sofort verzehrsfertig,
gelagert in salzhaltiger Zitronensäurelake

Geschmack:

feines Aroma von Büffelmilch, mild-säuerlich

Konsistenz/Aussehen:

von Hand gezogene Kugeln mit typischer Nahtstelle, elastischer Teig, weiß, rindenlos,
mit porzellan-glänzender Oberfläche, marmorartige Struktur mit Molkeinschlüssen

Rinde:

-

Form/Gewicht:

Kugeln von ca. 150 g,
einzeln oder in 1,5 kg-Box (Abtropfgewicht)

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C mind. 12 Tage

Zutaten:

Wasserbüffelmilch**, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

**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
kaeserei@eilter-bauernkaese.de
www.eilter-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

