

# Produktspezifikation

## Büffeter natur

Artikelnr. Box/Einzel: 2050/2051



### **Käsegruppe:**

Weichkäse aus Wasserbüffelmilch (erhitzt auf 60°C), nach Feta Art

### **Fettgehalt:**

mind. 50 % Fett i. Tr.

### **Lab:**

tierisches Lab

### **Reifezeit:**

sofort verzehrfertig

### **Geschmack:**

kräftig-würzig, typisch salziger Fetageschmack

### **Konsistenz:**

schnittfester, weißer Teig

### **Form/Gewicht:**

rechteckige Stücke, vakuumiert zu ca. 1 kg, vakuumierte Stücke ca.180g-Stücke

### **Lagerung/MHD:**

bei 2-7 °C Laib 60 Tage, vakuumierte Stück 42 Tage

### **Zutaten:**

Wasserbüffelmilch\*\*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

\*\*Bioland, \*aus kontrolliert biologischem Anbau

### **Zusatzstoffe:**

-

### **Allergene:**

**Milcheiweiß, streng laktosearm**



### **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](mailto:kaeserei@eilter-bauernkaese.de)  
[www.eilter-bauernkaese.de](http://www.eilter-bauernkaese.de)



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

