

Produktspezifikation

Buffalo (Büffel-Hartkäse)

Artikelnr. Laib/Stück:

EAN Laib/Stück:

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Wasserbüffelmilch (erhitzt auf 46°C)

Fettgehalt:

mind. 55 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 4 Monate gereift

Geschmack:

kräftig-würzig

Konsistenz:

hellgelber, fester Teig

Rinde:

mit Rotkultur gepflegt,
essbare Naturrinde

Form/Gewicht:

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

Lagerung/MHD:

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

Zutaten:

Wasserbüffelmilch**, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkultur

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, laktosefrei

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

