

Produktspezifikation



Buffini

Artikelnr. Laib: 4012

EAN Laib: 4260144460306

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Wasserbüffelmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 55 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 4 Wochen gereift

Geschmack:

würzig-aromatisch

Konsistenz:

hellgelber, halbfester Teig

Rinde:

mit Rotkultur gepflegt,
essbare Naturrinde

Form/Gewicht:

runder Mini-Laib, ca. 340 g

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C / mind. 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

