

Produktspezifikation

Grüner Pfeffer

Artikelnr. Laib/Stück: 3030/3033

EAN Laib/Stück: 4260144460207/4260144464441



Käsegruppe:

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 6 Wochen gereift

Geschmack:

mild-aromatisch, ausgeprägt pfeffrig

Konsistenz:

hellgelberTeig mit grünen Pfefferkörnern

Rinde:

mit Rotkultur und schwarzem Pfeffer gepflegt,
mit Kunststoff-Coating, nicht zum Verzehr geeignet

Form/Gewicht:

runde Laibform, ca.3 kg,
vakuumierte Stücke zu 150g

Lagerung/MHD:

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

Zutaten:

Milch**, grüne Pfefferkörner*, schwarzer gemahlener Pfeffer*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkultur

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau

Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, laktosefrei



Hersteller:

Eilter Bauernkäserei

Biohof Eilte GbR

Heiner Helberg, Ernst Bullmann & Martin Becker

Großer Garten 6, 29693 Ahlden / Eilte

Tel. 05164 2614 Fax 05164 8390

Email kaeserei@eilter-bauernkaese.de

kaeserei@eilter-bauernkaese.de

www.eilter-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

