

Produktspezifikation

Halbmonde



Käsegruppe:

Friskäsezubereitung aus Wasserbüffelmilch
(erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

sofort verzehrfertig

Geschmack:

feines Büffelmilcharoma, mild säuerlicher Käsegeschmack,
mit den Noten mild, nussig, pikant bis pfeffrig

Konsistenz:

schnittfester, weißer Teig

Form/Gewicht:

kleine, halbrunde Laibe zu ca. 150g,
mit verschiedenen Gewürzen/Kräutern ummantelt

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C mind. 12 Tage

Zutaten:

Friskäse aus Wasserbüffelmilchmilch**, Schnittlauch*, gerösteter Hanfsamen*,
italienische Kräutermischung (Tomaten*, Paprika*, Pfeffer*, Thymian*, Oregano*,
Basilikum*, Knoblauch*), grüner und schwarzer Pfeffer*, Blütenmischung*, Steinsalz
**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau
Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, Laktose

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

