

Produktspezifikation



Tilrom

Artikelnr. Laib/Stück: 1110/1116

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 6 Wochen gereift

Geschmack:

würzig-aromatisch

Konsistenz:

hellgelber, halbfester Teig mit kleiner Lochung

Rinde:

mit Rotkultur gepflegt,
zum Verzehr geeignet

Form/Gewicht:

runde Laibform, ca. 2,8 kg,
vakuumierte Stücke zu 150g

Lagerung/MHD:

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

Zutaten:

Milch**, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkultur

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau

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
kaeserei@eilter-bauernkaese.de
www.eilter-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

