

# Produktspezifikation

## blauer Baron

**Artikelnr.** Laib: 1213

**EAN** 4260144462805



**Käsegruppe:**

Weichkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

**Fettgehalt:**

mind. 60 % Fett i. Tr.

**Lab:**

tierisches Lab

**Reifezeit:**

mind. 4 Wochen gereift

**Geschmack:**

milde bis käftige Blauschimmelnote,  
je nach Reifegrad

**Konsistenz:**

weich-cremig, schnittfähig

**Rinde:**

essbare Naturrinde

**Form/Gewicht:**

runde Laibform, ca.2,5 kg

**Lagerung/MHD:**

bei 2-7 °C Laib 60 Tage

**Zutaten:**

Kuhmilch\*\*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Blauschimmelkultur

\*\*Bioland, \*aus kontrolliert biologischem Anbau

Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

**Zusatzstoffe:**

-

**Allergene:**

**Milcheiweiß**, laktosefrei



**Hersteller:**

**Eilte 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](mailto:kaeserei@eilter-bauernkaese.de)

[www.eilter-bauernkaese.de](http://www.eilter-bauernkaese.de)



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

