

Produktspezifikation

kleiner Bockser

Artikelnr. Brie/Camembert: 1212/1216



Käsegruppe:

Weichkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 12 Tage gereift

Geschmack:

mild-würzig, dezent nussig

Konsistenz:

cremig, hellgelber Teig mit Bockshornkleesamen

Rinde:

weißer Camembert-Flaum,
essbare Naturrinde

Form/Gewicht:

Brie, ca.1,2 kg,
Camembert, ca. 250g

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C mind. 21 Tage

Zutaten:

Milch**, Bockshornkleesamen*, Steinsalz, Weißschimmelkultur, tierisches Lab,
Milchsäurekulturen

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau
Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, streng laktosearm



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
kaeserei@eilter-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

