

Produktspezifikation



le petit blanc

Artikelnr. Brie/Camembert: 1210/1211

EAN Camembert 4260144462003

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, cremig

Konsistenz:

weißer bis beiger, weicher Teig

Rinde:

weißer Camembert-Flaum,
zum Verzehr geeignet

Form/Gewicht:

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

Lagerung/MHD:

bei 2-7 °C mind. 21 Tage nach Lieferschein-Datum

Zutaten:

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

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiß, streng laktosearm



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

