

# Produktspezifikation

## Büffel-Brie/Camembert

Artikelnr. Laib/Stück: 2053/2055



**Käsegruppe:**

Weichkäse aus Wasserbüffelmilch (erhitzt auf 60°C)

**Fettgehalt:**

mind. 55 % Fett i. Tr.

**Lab:**

tierisches Lab

**Reifezeit:**

mind. 12 Tage gereift

**Geschmack:**

feines Aroma von Büffelmilch und Edelschimmel

**Konsistenz:**

cremig, hellgelber Teig

**Rinde:**

weißer Camembert-Flaum,  
essbare Naturrinde

**Form/Gewicht:**

halbrunde Laibform, ca. 1,5 kg,  
auch als Camembert, ca. 180g

**Lagerung/MHD:**

bei 2-7 °C mind. 21 Tage

**Zutaten:**

Wasserbüffelmilch\*\*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Weißschimmelkultur

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

**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](mailto:kaeserei@eilter-bauernkaese.de)  
[www.eilter-bauernkaese.de](http://www.eilter-bauernkaese.de)



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

