

Produktspezifikation



Allerfeuer

Artikelnr. Laib/Stück: 3130/3136

EAN Laib/Stück : 4260144460405/4260144464229

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 6 Wochen gereift

Geschmack:

pikant-würzig

Konsistenz:

hellgelber, halbfester Teig mit Gewürzen

Rinde:

mit Rotkultur und Paprikapulver gepflegt,
essbare Naturrinde

Form/Gewicht:

runde Laibform, ca.3 kg,
vakuumierte Stücke zu 150g

Lagerung/MHD:

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

Zutaten:

Kuhmilch**, Gewürzmischung (Paprika*, Zwiebeln*, Thymian*, Basilikum*, Bohnenkraut*, Knoblauch*, Muskat*), Milchsäurekulturen, Steinsalz, tierisches Lab, Rotkultur

**Bioland, *aus kontrolliert biologischem Anbau

Zutaten aus nicht deutscher Landwirtschaft < 2%

Zusatzstoffe:

-

Allergene:

Milcheiweiss, laktosefrei



Hersteller:

Eilter Bauernkäserei

Biohof Eilte GbR

Ernst Bullmann, Martin Becker & Julia Blome-Helberg

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

