

Produktspezifikation

Deichbüffel

Artikelnr. Laib/Stück: 2060/2061



Käsegruppe:

Schnittkäse aus Wasserbüffelmilch, ca. 60% und Kuhmilch, ca. 40% (jeweils erhitzt auf 60°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mind. 6 Wochen gereift

Geschmack:

herzhaft-würzig, nach Schabzigerklee

Konsistenz:

hellgelber, fester Teig

Rinde:

mit Rotkultur gepflegt,
essbare Naturrinde



Form/Gewicht:

runde Laibform, ca. 3,5 kg,
vakuumierte Stücke zu 150g

Lagerung/MHD:

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

Zutaten:

Wasserbüffelmilch**, Kuhmilch**, Steinsalz, gemahlener + gerebelter Schabzigerklee*,
tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkultur

**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@eilte-bauernkaese.de

www.eilte-bauernkaese.de



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

