

# Produktspezifikation

## Grüner Pfeffer

**Artikelnr.** Laib/Stück: 3030/3033

**EAN** Laib/Stück: 4260144460207/4260144464441



**Käsegruppe:**

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 60°C)

**Fettgehalt:**

mind. 50 % Fett i. Tr.

**Lab:**

tierisches Lab

**Reifezeit:**

mind. 6 Wochen gereift

**Geschmack:**

mild-aromatisch, ausgeprägt pfeffrig

**Konsistenz:**

hellgelberTeig mit grünen Pfefferkörnern

**Rinde:**

mit Rotkultur und schwarzem Pfeffer 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:**

Milch\*\*, grüne Pfefferkörner\*, schwarzer gemahlener Pfeffer\*, Steinsalz, 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

Email [kaeserei@eilter-bauernkaese.de](mailto:kaeserei@eilter-bauernkaese.de)

[kaeserei@eilter-bauernkaese.de](mailto:kaeserei@eilter-bauernkaese.de)

[www.eilter-bauernkaese.de](http://www.eilter-bauernkaese.de)



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

