

PFEFFERTRIO

Drei Pfeffersorten



Käsegenuss hoch drei! Für unser Pfeffertrio haben wir drei verschiedene Pfeffersorten ausgesucht. Der Bauernkäse für die scharfen Drei wird aus tagesfrischer, naturbelassener Heumilch hergestellt und darf 8 Wochen in unseren Kellern reifen. Grüner Urwald-Pfeffer und ganze, rosa Pfefferkörner kommen in den Käseteig, während die essbare Naturrinde mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer affiniert wird. Unseren Pfeffer kaufen wir bei kleinen Betrieben, die ökologisch und nach traditionellen Methoden Gewürze anbauen und auf jeglichen Einsatz von Chemikalien verzichten. Dabei herauskommt ein pikanter Leckerbissen für die einzig wahre Käseliebe, mit viel Pfeffer auf und unter der Rinde.



PFEFFERTRIO

Drei Pfeffersorten



Artikelnummer 1927 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1828 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Pfeffertrio
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Pfeffer (2%) (grüner Pfeffer*, rosa Pfeffer*, schwarzer Pfeffer geschrotet*), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. Frische grüne und rosa Pfefferkörner im Käseteig, Rinde mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer ummantelt.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit frischen grünen und rosa Pfefferkörnern
Geschmack	Pfeffrig, frisch
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie kj/ kcal	1737 kj/ 419 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,4 g

