

Bio TRÜFFEL

Mit schwarzem Trüffel

Ohne Coating,
mit essbarer
Naturweinde



Zwei Feinschmeckerliebhaber, die bestens harmonieren: man nehme feinsten, schwarzen Trüffel und kombiniere ihn mit bestem Bio Baldaufkäse. Dabei heraus kommt eine fast schon überirdische Gaumenfreude. Die edle Trüffelknolle, oder auch der wertvollste Speisepilz überhaupt, begeistert mit außergewöhnlich intensivem und pfeffrigem Geschmack. Wir beziehen unseren Trüffel aus den italienischen Marken, wo er in bester und zertifizierter Bio-Qualität wachsen kann. Aus tagesfrischer Bio Heumilch zubereitet, wird der goldgelbe Teig unseres Käses mit Trüffelfragmenten durchsetzt, bevor er reifen darf. Nach 12 Wochen in unseren Reifekellern hat er sein optimales, würziges Trüffelaroma erreicht. Ein absolutes Geschmackserlebnis für Käsefans, Trüffelgourmets und solche, die beides noch werden wollen.



Bio TRÜFFEL

Mit schwarzem Trüffel



Artikelnummer 1980 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1981 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Baldauf Bio Trüffel
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Trüffelzubereitung* 2% (Trüffelraspeln, natürliches Aroma), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab. *aus kbA
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. Mit schwarzem Trüffel.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit Trüffelfragmenten durchsetzt, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit Trüffelfragmenten durchsetzt.
Geschmack	Aromatisch, würzig, nach Trüffel
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifezeit	12 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie	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
EAN-Codes	
Laib: 94026273019807	1/2 Laib: 94026273019814
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

