

# Bio ALPENFEUER

Mit Bio-Chili. Feuerig. Scharf



Optisch eine Wucht, geschmacklich ein Erlebnis:  
Unser Bio Alpenfeuer trägt einen sattroten Mantel aus  
Bio-Chiliflocken um seinen elfenbeinfarbenen  
Laib. Am Gaumen verbinden sich der fein gereifte,  
mildwürzige Käse und das feurige Gewürz zu einem  
ebenso anregenden wie harmonischen Geschmackserlebnis.



# Bio ALPENFEUER

Mit Bio-Chili. Feuerig. Scharf.



Artikelnummer 1976 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1977 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Bio Alpenfeuer
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREI-KULTUREN, tierisches Lab, Chili*. * aus kbA
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit Chilimischung, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Voll-aromatisch, im Rindenbereich chilischarf
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifezeit	12 Wochen
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
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
<b>EAN-Codes</b>	
Laib: 94026273019760	1/2 Laib: 94026273019777
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

