

BAUERNGARTEN

Fein. Würzig.



Naturlassene Heumilch, gereift zu einem kraftvollen Schnittkäse mit feiner, essbarer Rotschmiererinde, und darauf die Kräutervielfalt eines alpenländischen Bauerngartens! Was unwiderstehlich klingt, duftet und schmeckt auch so. Per Hand werden ausgewählte Gartenkräuter auf die Naturrinde aufgetragen. Die Aromen der Kräuter setzen dem klassischen Heumilchkäse eine unvergleichliche, wildwürzige Krone auf.



BAUERNGARTEN

Fein. Würzig.



Artikelnummer 1684 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1686 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Bauerngarten
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Gewürzmischung (Dill, Majoran, Petersilie, Zwiebel, Karotten, Thymian, Lauch, Knoblauch)
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit Kräuter- und Gewürzmischung, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Voll-aromatisch, nach Gartenkräutern und Knoblauch
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 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

