

TRÜFFEL

Ohne Coating,
mit essbarer
Naturrinde



Zwei Feinschmeckerlieblinge, die bestens harmonieren: man nehme feinsten, schwarzen Trüffel und kombiniere ihn mit bestem 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 Heumilch zubereitet, wird der goldgelbe Teig unseres Käses mit Trüffelfragmenten durchsetzt, bevor er reifen darf. Nach mindestens zwei Monaten in unseren Reifekellern hat er sein optimales, würziges Trüffelaroma erreicht. Ein absolutes Geschmackserlebnis für Käsefans, Trüffelgourmets und solche, die beides noch werden wollen.



AUS HEUMILCH g.t.S.

Allgäu

TRÜFFEL



Artikelnummer 1540
Ganzer Laib



Artikelnummer 1541
1/2 Laib



Artikelnummer 2833
300 g / 10 Stück
im Karton

Bezeichnung	Trüffel
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Weide- und Heumilch g.t.S.), Trüffelzubereitung 2% (Trüffelraspeln, natürliches Aroma), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab.
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Weide- und Heumilch g.t.S. 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
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

Ohne Coating,
mit essbarer
Naturrinde



AUS HEUMILCH g.t.S.

