

ZITRONENPFEFFER

Frisch. Pfeffrig.



Frische Maid trifft feurigen Jüngling und sinkt mit ihm ins Käsebett...
- so beginnen Romanzen, auch kulinarische: Für unseren Zitronenpfefferkäse umhüllen wir milden Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig-frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern. Ausgehend von der Naturrinde des reinen Heumilchkäses verbinden sich die belebende Citrusnote und die leichte Pfefferschärfe zu einem Geschmackserlebnis, das Liebhabern gerade im Sommer viel Spaß macht.



Allgäu

ZITRONENPFEFFER

Frisch. Pfeffrig.



Artikelnummer 1870 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1869 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Zitronenpfeffer
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung (Pfeffer, Zitronenschalen, Bio-Dextrose, Gewürz, Sonnenblumenöl, natürliches Zitronenaroma)
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 Zitronenpfeffermischung, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Mild-würzig, leicht pfefferscharf, zitronig
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie	1737 kJ/ 394 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

