

# GARTENKRÄUTER

*mit frischen Gartenkräutern*



Man nehme reinsten Bauernkäseteig, gebe dazu Petersilie und Karotte, eine Prise Zwiebel und Knoblauch, veredle die Mischung mit Dill, Thymian und Majoran und lasse die Komposition bei bester Pflege heranreifen. – Fertig ist ein wunderbar stimmiger Gartenkräuterkäse, der schon beim Anschneiden für Vorfrende sorgt.



Allgäu

# GARTENKRÄUTER

mit frischen Gartenkräutern.



Artikelnummer 1852 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1854 · 1/2 Laib

<b>Bezeichnung</b>	Gartenkräuterkäse
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	MILCH (Heumilch g.t.S.), Petersilie, Dill, Thymian, Zwiebel, Karotten, Paprika, Lauch, Knoblauch, Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
<b>Gewicht</b>	Ca. 6 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 50% Fett i. Tr.
<b>Rinde</b>	Naturrinde, essbar
<b>Teig</b>	Golgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit Gartenkräutern durchsetzt
<b>Geschmack</b>	Pikant nach Kräutern und Knoblauch
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, geschmeidiger Teig
<b>Reifungsdauer</b>	Mindestens 8 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

