

DER ALLGÄUER

Käse aus Heumilch g.t.S.



WELTMEISTER
1. PLATZ



Die lange Reifezeit verleiht diesem Schnittkäse aus frischer Heumilch seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack – zartschmelzend am Gaumen, kräftig im Nachklang. Die feine Rotschmiererinde darf mitgegessen werden und sorgt für zusätzliche würzige Akzente. Durch seine cremige, zartschmelzende Konsistenz erinnert dieser Schnittkäse an einen länger gereiften Bergkäse.



DER ALLGÄUER

Käse aus Heumilch g.t.S.



Artikelnummer 1500 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1502 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Der Allgäuer
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
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, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, mit einzelner Lochung
Geschmack	Voll-aromatisch, leicht würzig
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 4 Monate
Nährwerte pro 100g	
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



WELTMEISTER

