

WEINKÄSE

Kräftiges Weinaroma



Da hat sich aber einer in Schale geworfen! Sein nobles Äußeres verdankt der Baldauf Lindenberger Weinkäse einem ausgiebigen Bad in feinem Rotwein. Unter seiner dunklen Rinde überrascht der Heumilchkäse mit heller Farbe und einem edel-würzigen Weinaroma. Optisch und geschmacklich ein Star auf jedem Buffet!



WEINKÄSE

Kräftiges Weinaroma



Artikelnummer 1860 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1862 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Weinkäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Rotwein
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Nussig, kräftig nach Wein
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
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

