

TRÜFFEL

Ohne Coating,
mit essbarer
Naturkruste



Zwei Feinschmeckerliebvinge, 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.



Allgäu

TRÜFFEL



Artikelnummer 1540 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1541 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Trüffel
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (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 Heumilch. 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

