

# Bio

# ZITRONENPFEFFER

*Zitronenfrisch. Pfeffrig.*



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



# Bio

# ZITRONENPFEFFER

*Zitronenfisch. Pfeffrig.*



Artikelnummer 1969 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1971 · 1/2 Laib

<b>Bezeichnung</b>	Baldauf Bio Zitronenpfeffer
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Zitronenpfeffermischung 1,5% (schwarzer Pfeffer*, grüner Pfeffer*, Vollrohrzucker*, Zitronenschale*, Zitronenfruchtpulver*, Kurkuma*, Zitronenmyrte*, Zitronengras*), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab *aus kBA
<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 mit Zitronenpfeffermischung, essbar
<b>Teig</b>	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
<b>Geschmack</b>	mildwürzig, leicht pfefferscharf, zitronig
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, geschmeidiger Teig
<b>Reifezeit</b>	12 Wochen
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
<b>Energie kJ/ kcal</b>	1737 kJ/ 394 kcal
<b>Fett</b>	35 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	25 g
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,1 g
<b>davon Zucker</b>	< 0,1 g
<b>Eiweiß</b>	26 g
<b>Salz</b>	1,4 g
<b>EAN-Codes</b>	
Laib: 94026273019692	1/2 Laib: 94026273019715
<b>Veterinärkontrollnummer</b>	DE BY 70648 EG

