

# BÄRLAUCH

Mit frischem Bärlauch

Saisonal  
verfügbar!



Dass der „wilde Knoblauch“, wie Bärlauch im Volksmund auch heißt, im Frühjahr die Gefäße durchputzt, weiß bei uns im Allgäu jedes Kind. Wie wunderbar sich die grünen Blätter in einem zartgelben Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch machen, erleben Genießer hier.

Der Bärlauchkäse mit feiner essbarer Rotschmiererinde sieht unwiderstehlich aus – und schmeckt auch so. Mit seinem würzigem Geschmack und seinem unverwechselbaren Duft ist der Bärlauchkäse im Frühling eine echte Spezialität.



Allgäu

Saisonal  
verfügbar!

# BÄRLAUCH

Mit frischem Bärlauch



Artikelnummer 1800 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1811 · 1/2 Laib

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Bezeichnung</b>                  | Bärlauch   |
| <b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b> | Schnittkäse  |
| <b>Rohstoff/ Zutaten</b>            | MILCH (Heumilch g.t.S.), Bärlauch (2 %), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab   |
| <b>Gewicht</b>                      | Ca. 6 kg   |
| <b>Besondere Merkmale</b>           | Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Mit frischem Bärlauch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. |
| <b>Fettgehalt</b>                   | Mindestens 50% Fett i. Tr.   |
| <b>Rinde</b>                        | Naturrinde, essbar   |
| <b>Teig</b>                         | Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit Bärlauchfragmenten durchsetzt   |
| <b>Geschmack</b>                    | Pikant-würzig, dezenter Knoblauchgeschmack   |
| <b>Konsistenz</b>                   | Schnittfester, geschmeidiger Teig  |
| <b>Reifungsdauer</b>                | Mindestens 8 Wochen  |
| <b>Nährwerte pro 100g</b>           |  |
| <b>Energie kJ/ kcal</b>             | 1737 kJ/ 419 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  |

