

PFEFFERDUO

Mit grünem und rosa Pfeffer



Doppelter Pfeffergenuss mit feinstem Käsearoma. Für unser Pfefferduo treffen sich grüner Urwald-Pfeffer und ganze, rosa Pfefferkörner im Käseteig. Der milde Bauernkäse für das scharfe Duo wird aus tagesfrischer, naturbelasener Heumilch hergestellt und darf mindestens acht Wochen in den Baldauf Käsekellern reifen. Dabei herauskommt ein pikantes Schmankerl in viel Pfeffer unter der essbaren Rinde. Der Pfeffer für unseren Pfefferduokäse wird bei kleinen Betrieben gekauft, die ökologisch und nach traditionellen Methoden Gewürze anbauen und auf jeglichen Einsatz von Chemikalien verzichtet.



PFEFFERDUO

Mit grünem und rosa Pfeffer



Artikelnummer 1579 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1580 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Pfefferduo
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Pfeffer (2%) (grüner Pfeffer, rosa Pfeffer), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. Frische grüne und rosa Pfefferkörner im Käseteig,
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit frischen grünen und rosa Pfefferkörnern
Geschmack	Pfeffrig, frisch
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	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

