

# Bio GARTENKRÄUTER

mit frischen Gartenkräutern



Man nehme reinsten Bauernkäseteig, gebe dazu Petersilie und Karotte, eine Prise Zwiebel und Knoblauch, veredle die Mischung mit Dill, Thymian und Majoran und lasse die Komposition bei bester Pflege heranreifen. Fertig ist ein wunderbar stimmiger Gartenkräuterkäse, der schon beim Anschneiden für Vorfrende sorgt.



# Bio GARTENKRÄUTER

mit frischen Gartenkräutern



Artikelnummer 1997 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1998 · 1/2 Laib

<b>Bezeichnung</b>	Baldauf Bio Gartenkräuterkäse
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	MILCH* (Heumilch g.t.S.), Petersilie*, Dill*, Thymian*, Zwiebel*, Karotten*, Paprika*, Lauch*, Knoblauch*, Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab. *aus kBA
<b>Gewicht</b>	Ca. 6 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	Laktose- und glutenfrei. Mit Bio-Gartenkräutern im Teig. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 50% Fett i. Tr.
<b>Rinde</b>	Naturrinde, essbar
<b>Teig</b>	Golgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit Gartenkräutern durchsetzt
<b>Geschmack</b>	Würzig nach Kräutern und Knoblauch
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, geschmeidiger Teig
<b>Reifezeit</b>	12 Wochen
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
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
<b>EAN-Codes</b>	
Laib: 94026273019972	1/2 Laib: 4026273019989
<b>Veterinärkontrollnummer</b>	DE BY 70648 EG

