

Bio DER ALLGÄUER

Käse aus Heumilch g.t.S.

WELTMEISTER
1. PLATZ



Die lange Reifezeit verleiht diesem Schnittkäse aus frischer Bio Heumilch seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack – zartschmelzend am Gaumen, kräftig im Nachklang. Die feine Rotschmiererinde darf mitgegessen werden und sorgt für zusätzliche würzige Akzente. Durch seine cremige, zartschmelzende Konsistenz erinnert dieser Bio Schnittkäse an einen länger gereiften Bergkäse. Unser Allgäuer hat beim 33. World Cheese Championship Contest in Wisconsin, USA die Goldmedaille gewonnen und ist somit Klassenbester in der Kategorie Schnittkäse!



Bio DER ALLGÄUER

Käse aus Heumilch g.t.S.



Artikelnummer 1905 · Ganzer Laib



Artikelnummer 1907 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Der Allgäuer Bio
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	BIOMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, mit einzelner bis erbsengroßer Lochung
Geschmack	Voll-aromatisch, leicht würzig
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifezeit	Mindestens 4 Monate
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
EAN-Codes	
Laib: 94026273019050	1/2 Laib: 94026273019074
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

