BIO SCHNITTLAUCH

Erntefrisch. Würzig.

In den Kräutergärten von Heilkundigen und Köchen hat Schnittlauch schon seit dem Mittelalter einen festen Platz. Wer die schlanken, grünen Röhren pur aufs Butterbrot oder im Topfen liebt, wird diesen Bio Schnittlauchkäse aus naturbelassener Bio-Heumilch erst recht ins Herz schließen. Der frische Schnittlauch verleiht dem Schnittkäse mit der feinen, essbaren Rotschmiererinde eine dezente Schärfe und macht ihn so zu einem ganz besonderen Gusto-Stück.

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch Bio

DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu

BIO SCHNITTLAUCH

Erntefrisch. Würzig.

Artikelnummer 1936 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1938 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Bio Schnittlauch
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	Ökologische Kuh**milch** (Heumilch), frischer Schnittlauch aus kbA, Kochsalz ohne Jod, 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 sichtbaren Schnittlauchfragmenten
Geschmack	Würzig, nach Schnittlauch
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie kJ/ kcal	1710 kJ/ 398 kcal
Fett	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,9 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	25,4 g
Salz	1,5 g
EAN-Codes	
Laib: 94026273019364	1/2 Laib: 94026273019388
Veterinärkontrollnummer	DE BY 70648 EG

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch Bio

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu