BIO

ZITRONENPFEFFER

Zitronenfrisch. Pfeffrig.

Frische Maid trifft feurigen Jüngling und sinkt mit ihm ins Käsebett... - so beginnen Romanzen, auch kulinarische: Für unseren Bio Zitronenpfefferkäse umhüllen wir milden Bio Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig-frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern aus kontrolliert biologischem Anbau. Ausgehend von der Naturrinde des reinen Heumilchkäses verbinden sich die belebende Citrusnote und die leichte Pfefferschärfe zu einem Geschmackserlebnis, das Liebhabern gerade im Sommer viel Spaß macht.

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch®

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu

BIO

ZITRONENPFEFFER

Zitronenfrisch. Pfeffrig.

Artikelnummer 1969 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1971 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Bio Zitronenpfeffer
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	Ökologische Kuh**milch**(Heumilch), Salz, Kulturen, tierisches Lab, Mantel mit Gewürzmischung (Pfeffer schwarz*, Pfeffer grün*, Jaggery*, Zitronfruchtpulver*, Zitronengras*, Kurkuma*, Lemon Myrte*, Zitronenschale*)
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung ummantelt, essbar
Teig	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	mild-würzig, aromatisch nach Zitrone und leicht pfefferscharf
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie kJ/ kcal	1649 kJ/ 394 kcal
Fett	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,7 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	25,3 g
Salz	1,5 g

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

Allgäuer Heumilch

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Bioland

Allgäu