

Fresendammer

Marke: Breitenburger Milchzentrale/ GvH

Käsegruppe: Schnittkäse aus Kuhmilch

Fettgehalt: 30 % Fett i. Tr.

Grundreifung: mind. 1 Monat

Geschmack: nussig-aromatisch

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: foliengereift, rindenlose Oberfläche

Inneres: gelber Teig mit Rundlochung

Lab: microbielles Lab

Allergene: Kuhmilch

Zutaten: Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Brotform

Gewicht: ca. 3,5 kg, Originalkarton à 3 Stück

Lagerung: 6-10 °C

Zusatzstoffe: E535, E509, Natriumnitrat

MHD: bei 6- 8 °C mind. 60 Tage nach Lieferschein-Datum

Besonderheiten: aufgeblähte Folienverpackung ist ein Zeichen von Qualitätsverbesserung durch intensive Reifung (meierhofgereift mind. 10 Wochen)