

# Schwarzbär

**Marke:** Hof Berg

**Käsegruppe:** Weichkäse aus 100 % pasteurisierter Bioland - Kuhmilch

**Fettgehalt:** 50 % Fett i. Tr.

**Reifung:** ca. 3 Wochen

**Geschmack:** Cremig-aromatisch, gewürztypisch

**Konsistenz:** weicher Teig

**Äußeres:** Weißschimmel

**Inneres:** hellgelber Teig

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene: Kuhmilch**

**Zutaten:** Bio-Rohmilch, Milchsäurebakterien, Steinsalz, Nigella Sativa (Schwarzkümmel) kbA

**Form:** Portionsrundlaib

**Gewicht:** ca. 200g Gewichtsware

**Lagerung:** 6-8 °C

**Zusatzstoffe:** keine

**Haltbarkeit:** bei 8 °C mind. 21 Tage nach Lieferschein-Datum

**Bemerkungen:** Weichkäse aus Biolandmilch mit einem cremig-aromatischem Geschmack und einer gewürztypischen Note.

**Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006**