

# Aumentaler

**Marke:** meierhof Möllgaard

**Käsegruppe:** Hartkäse aus Kuhmilch

**Fettgehalt:** mind. 45 % Fett i. Tr.

**Reifung:** ca. 10 Monate naturgereift

**Geschmack:** aromatisch, lieblich-nussig

**Geruch:** nusskernartig-aromatisch

**Konsistenz:** fester Teig, beim Schneiden leicht bröckelig

**Äußeres:** Reifung unter Kunststoff-Coating, Oberfläche mit Natamycin behandelt

**Inneres:** hellgelber Teig

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene: Kuhmilch**

**Zutaten:** pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Farbstoff Beta-Carotin, Konservierungsstoffe, Natrium-Nitrat, Natamycin

**Verträglichkeit:** Laktose- und Glutenfrei

**Form:** runde Laibform

**Gewicht:** ca. 12 kg

**Lagerung:** 6-10 °C

**Besonderheit:** mild nussiges Aroma, zum Wein und zum Würzen von Speisen geeignet. Weiße Pünktchen sind Salzkristalle (Eiweißlaktate durch Austrocknen von Molke), also kein Fremdschimmel!