

Blaue Stunde

Marke: Rohmilchkäserei Backensholz

Käsegruppe: Weichkäse

Fettgehalt: naturbelassen, min. 50 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 3- 4 Wochen

Geschmack: fein- cremige Pilzaromen in Harmonie mit Roquefortnoten

Konsistenz: der Kern ist fließend - cremig

Äußeres: Naturrinde, zum Verzehr geeignet

Lab: Kälbermagenlab

Allergene: Kuhmilch

Zutaten: Bio-Rohmilch, Meersalz, Milchsäurebakterien, Weiß- und Blauschimmelkulturen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Form: Zylinder

Gewicht: 220g

Lagerung: bei 6- 8°C

Zusatzstoffe: keine

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006

Besonderheiten: Ein Weichkäse mit Blauschimmelkulturen und auf der Rinde ist ein camembert-artiger Weißschimmel mit fein-pilziger Note. Der Kern ist fließend-cremig.