

Cam-mäh

Marke: Solterbeck

Käsegruppe: Weichkäse aus 100 % Schafmilch

Fettgehalt: 50 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 21 Tage

Geschmack: mild-cremig

Geruch: aromatisch

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde mit Weißschimmelkultur

Inneres: weißer Teig

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Schafmilch

Zutaten: Pasteurisierte Bio-Schafmilch, Meersalz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Rundlaib

Gewicht: ca. 200g

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Gütezeichen SH: seit 2008

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006