

# CréMeer

**Marke:** Rohmilchkäserei Backensholz

**Käsegruppe:** Weichkäse

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

**Grundreifung:** 2- 3 Wochen

**Geschmack:** mild- cremig, leicht säuerlich

**Konsistenz:** Ein fester, kreibiger Kern mit cremig fließendem Rand

**Äußeres:** Naturrinde, zum Verzehr geeignet

**Lab:** Kälbermagenlab

**Allergene:** Kuhmilch

**Zutaten:** Bio-Rohmilch, Meersalz, Milchsäurebakterien, Rotschmiere- und Weißschimmelkulturen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**Form:** Portionsrundlaib

**Gewicht:** 240g

**Lagerung:** bei 6- 8°C

**Zusatzstoffe:** keine

**Öko-Kontrollst.:** DE-ÖKO-006

**Besonderheiten:** Der CréMeer spiegelt die Frische Nordfrieslands wider. Ein fester, kreibiger Kern mit cremig fließendem Rand.