

# De oole Pellwormer

**Marke:** *Inselkäserei Pellworm*

**Käsegruppe:** Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: Tilsiter)

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

**Grundreifung:** mind. 4 Monate naturgereift

**Geschmack:** aromatisch-würzig, kräftig

**Geruch:** aromatisch-würzig

**Konsistenz:** schnittfester Teig

**Äußeres:** Naturrinde, rotgeschmiert

**Inneres:** hellgelber Teig, Tilsiterlochung

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** **Kuhmilch**

**Zutaten:** Pasteurisierte Kuhmilch, Steinsalz, Milchsäurebakterien

**Verträglichkeit:** Laktosefrei

**Form:** Brotform

**Gewicht:** ca. 4,3 kg

**Lagerung:** 6-8 °C

**Zusatzstoffe:** Natrium-Nitrat

**Gütezeichen SH:** seit 2008

**Besonderheiten:** Starkes Aroma durch die natürliche Kellerreifung, für Tilsiterart außergewöhnlich cremig