

De Veerkant mit Pfeffer

Marke: Ziegenhof Rehder

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch

Fettgehalt: mind. 45 % Fett i.Tr.

Reifung: foliengereift

Geschmack: aromatisch, gewürztypisch

Geruch: aromatisch, gewürztypisch

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Kugelform, rindenlose Oberfläche

Inneres: weißer Teig mit Pfeffer

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Ziegenmilch, Lactose, Lysozym

Zutaten: Ziegenmilch, Milchsäurebakterien, Pfeffer kbA

Verträglichkeit:

Gewicht: ca. 600g

Lagerung: 6-8°C

Besonderheit: Nach traditioneller Rezeptur hergestellt mit gentechnikfreiem mikrobiellem Lab.