

Deichkäse Gold

Marke: Rohmilchkäserei Backensholz

Käsegruppe: Hartkäse

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

Grundreifung: 14 - 16 Monate

Geschmack: Konzentrierte Aromen nach Karamell und Mandeln

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Ausgeprägte Naturrinde, zum Verzehr geeignet

Lab: Kälbermagenlab

Allergene: Kuhmilch

Verträglichkeit: Laktosefrei

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

Form: Rundlaib

Gewicht: ca. 500g

Lagerung: bei 6- 8°C

Zusatzstoffe: keine

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006