

Deichkäse

Marke: Rohmilchkäserei Backensholz

Käsegruppe: Schnittkäse

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

Grundreifung: 10 Wochen

Geschmack: mild- nussig

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde, zum Verzehr geeignet

Lab: Kälbermagenlab

Allergene: Kuhmilch

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

Form: Rundlaib

Gewicht: 700g

Lagerung: bei 6- 8°C

Zusatzstoffe: keine

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006

Besonderheiten: Er ist mit „Bergkäsekulturen“ nach nordfriesischer Rezeptur hergestellt. Gepflegt mit Weißwein reift er von innen nach außen auf Holz und entwickelt dabei sein typisches Aroma.