

# Fabro, Bio

**Marke:** Rohmilchkäserei Backensholz

**Käsegruppe:** Weichkäse

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

**Grundreifung:** 2- 3 Wochen

**Geschmack:** Cremig fein mit ausgeprägten Sahnearoma

**Konsistenz:** cremiger Teig

**Äußeres:** Naturrinde, zum Verzehr geeignet

**Inneres:** hellgelber Teig

**Lab:** Kälbermagenlab

**Allergene:** Kuhmilch

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

**Form:** Quadratisch, flach

**Gewicht:** ca. 400g

**Lagerung:** 6- 8°C

**Zusatzstoffe:** keine

**Besonderheiten:** Aus reichhaltiger morgenwarmer Milch geschöpft. Er entwickelt einen sehr geschmeidigen Teig und ein ausgeprägtes Sahnearoma.

**Öko-Kontrollst.:** DE-ÖKO-006