

Friesisch Blue, Bio

Marke: Rohmilchkäserei Backensholz

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse

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

Grundreifung: 10- 12 Wochen

Geschmack: cremig- pikant, edelsüß

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde, zum Verzehr geeignet

Lab: Kälbermagenlab

Allergene: Kuhmilch

Verträglichkeit: Laktosefrei

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

Form: Rundlaib

Gewicht: ca. 1,7kg

Lagerung: bei 6- 8°C

Zusatzstoffe: keine

Besonderheiten: Bei einer wochenlangen „Kaltreifung“ entwickelt er seine typischen Roquefort-Nuancen und seine edle Süße.

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006