

Geestländer

Marke: Sarzbüttel/ GvH

Käsegruppe: Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: Tilsiter)

Fettgehalt: 20% Fett i. Tr.

Grundreifung: min. 4 Wochen naturgereift

Geschmack: würzig

Geruch: kräftig-würzig

Konsistenz: schnittfester, geschmeidiger Teig

Äußeres: Naturrinde, rotgeschmiert

Inneres: hellgelber Teig, Tilsiterlochung

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: **Kuhmilch**

Zutaten: pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Brotform

Gewicht: ca. 3,5 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Besonderheiten: „fettarm und doch Geschmack!“

.