

Hansfelder Gouda Bio-Käse

Marke: Hansfelder

Käsegruppe: Schnittkäse aus ökologisch erzeugter Kuhmilch (Typ: Gouda)

Fettgehalt: hergestellt aus Milch mit naturbelassenem Fettgehalt (mind. 45% Fett i. Tr.)

Grundreifung: 6 Wochen naturgereift

Geschmack: mild- cremig

Geruch: mild-butterig

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde, für Transport gecoatet

Inneres: hellgelber Teig

Lab: tierisches Lab

Allergene: *Kuhmilch*

Zutaten: Thermisierte Bio-Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Brotform

Gewicht: ca. 5 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Gütezeichen SH: seit 2008

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-009