

junger Hirte

Marke: Solterbeck

Käsegruppe: Schnittkäse aus 100 % Bioland-Schafsmilch

Fettgehalt: mind. 50 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 6-8 Wochen

Geschmack: mild-aromatisch

Geruch: aromatisch

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde, rotgeschmiert

Inneres: weißer, geschlossener Teig, ganz feine Schlitzlochung

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Schafmilch

Zutaten: Pasteurisierte Bio-Schafmilch, Meersalz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Rundlaib

Gewicht: ca. 2,0 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Gütezeichen SH: seit 2008

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006

Besonderheiten: feiner gereifter Schafskäse aus der Region, Mengen begrenzt