

# Hofkäse, Bio

**Marke:** Rohmilchkäserei Backensholz

**Käsegruppe:** halbfester Schnittkäse

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

**Grundreifung:** 6- 8 Wochen

**Geschmack:** aromatisch pikant, leicht säuerlich, buttrig

**Konsistenz:** schnittfester Teig

**Äußeres:** Naturrinde, zum Verzehr geeignet

**Lab:** Kälbermagenlab

**Allergene:** Kuhmilch

**Zutaten:** Bio-Rohmilch, Meersalz, Milchsäurebakterien, Rotschmierekulturen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**Form:** Rechteck, flach

**Gewicht:** ca. 1,7kg

**Lagerung:** bei 6- 8°C

**Zusatzstoffe:** keine

**Öko-Kontrollst.:** DE-ÖKO-006

**Besonderheiten:** Ein veredelter Esromtyp. Die Rotschmierekulturen setzen einen pikanten Kontrast zu seiner Buttrigkeit.