

Hofkäse mit französischen Kräutern

Marke: Kruses Hofmilch

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Fettgehalt: mind. 45 % Fett i. Tr.

Reifung: 4 Wochen

Geschmack: würzig, pikant

Geruch: frisch, angenehm nach Kräutern

Konsistenz: geschmeidiger Teig

Äußeres: Rotschmiere, zum Verzehr geeignet

Inneres: hellgelber Teig mit Kräutern

Allergene: Kuhmilch

Verträglichkeit: Laktosefrei

Zutaten: Kuhmilch pasteurisiert, Säuerungskultur, Mikrobielles Lab, Rotschmiere, Thymian, Basilikum, Bohnenkraut, Oregano, Rosmarin, Anis, Majoran, Lavendelblüte, Paprika, Knoblauch

Lab: mikrobielles Lab

Form: rechteckige Portion

Gewicht: 200-250 g.

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

ÖKO-Kontrollst.: DE-ÖKO-006