

Holtseer Butterkäse

Marke: *Holtsee*

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse

Fettgehalt: 50 % Fett i. Tr.

Grundreifung: mind. 4 Wochen

Geschmack: mild-aromatisch

Geruch: aromatisch- mild

Konsistenz: geschmeidiger Teig

Äußeres: Naturrinde, rotgeschmiert, gewachst

Inneres: hellgelber Teig, Tilsiterlochung

Lab: microbielles Lab

Allergene: Kuhmilch

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: glutenfrei, laktosefrei

Gentechnik: frei (nach bestem Wissen und Gewissen)

Form: Rechteck, flach

Gewicht: ca. 2,0 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Besonderheiten: naturgereift, daher wesentlich aromatischer als die üblichen foliengereiften Butterkäse. Der echte Butterkäse des Nordens.