

# Husumer, Bio

**Marke:** Rohmilchkäserei Backensholz

**Käsegruppe:** halbfester Schnittkäse aus 100 % Bioland - Kuhrohmlch

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

**Grundreifung:** 3-4 Wochen

**Geschmack:** Je nach Reifegrad von mild cremig bis kräftig pikant

**Konsistenz:** cremiger Teig

**Äußeres:** Naturrinde, zum Verzehr geeignet

**Inneres:** hellgelber Teig

**Lab:** Kälbermagenlab

**Allergene:** Kuhmilch

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

**Form:** Rundlaib

**Gewicht:** ca. 400g

**Lagerung:** 6- 8°C

**Zusatzstoffe:** keine

**Besonderheiten:** Der Husumer ähnelt dem Munsterkäse, besitzt aber einen ganz eigenen regionentypischen Charakter.

**Öko-Kontrollst.:** DE-ÖKO-006