

Krukower-Bockshornklee

Marke: Krukow

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse aus Demeter-Kuhmilch

Fettgehalt: mind. 45 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 6-8 Wochen naturgereift

Geschmack: nussig-aromatisch, gewürztypisch

Geruch: nusskernartig- aromatisch

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde gecoatet, deshalb „Rinde nicht zum Verzehr geeignet“

Inneres: hellgelber Teig

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Kuhmilch, kann Spuren von Senf enthalten

Zutaten: Thermisierte Demeter-Kuhmilch, Steinsalz, Milchsäurebakterien, Bockshornklee kbA

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Rundform

Gewicht: 2,5 kg

Lagerung: 6-8°C

Zusatzstoffe: keine

Gütezeichen SH: seit 2008

Besonderheiten: mit Bockshornkleesamen aus kontrolliert biologischem Anbau

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006