

Ostenfelder Bio-Deichgraf

Marke: Ostenfeld

Käsegruppe: Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch

Fettgehalt: hergestellt aus Kuhmilch mit naturbelassenem Fettgehalt mind. 50 % Fett i. Tr.

Reifung: 6 Monate naturgereift

Geschmack: aromatisch-würzig

Geruch: nusskernartig-aromatisch

Konsistenz: schnittfester, cremiger Teig

Äußeres: rotgeschmierte Naturrinde- zum Verzehr geeignet

Inneres: geschlossener Teig mit unregelmäßiger Lochung

Lab: tierisches Lab

Allergene: Kuhmilch

Zutaten: Pasteurisiert Bio-Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Steinsalz, Calciumchlorid

Verträglichkeit: Gluten- und Laktosefrei

Form: Laibform

Gewicht: ca. 5 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006