

Ostenfelder Bio-Pfefferkäse

Marke: Ostenfeld

Käsegruppe: Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch

Fettgehalt: 50 % Fett i. Tr.

Grundreifung: mind. 6 Wochen naturgereift

Geschmack: aromatisch-würzig mit Pfeffernote

Geruch: aromatisch-würzig

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde, rotgeschmiert

Inneres: hellgelber, geschlossener Teig mit unregelmäßiger Rundlochung und grünem Pfeffer /kbA)

Lab: tierisches Lab

Allergene: Kuhmilch

Zutaten: Pasteurisierte Bio-Kuhmilch, Steinsalz, Milchsäurebakterien, ganze grüne Pfefferkörner (kbA)

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Brotform

Gewicht: ca. 2,3 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Öko Kontrollst.: DE-ÖKO-006

Besonderheit: Gereift in natürlichen Käsekellern und von Hand gepflegt