

Steinbuscher

Marke: Sarzbüttel

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Fettgehalt: 35% Fett i. Tr.

Grundreifung: mind. 2 Wochen

Geschmack: würzig-pikant

Geruch: aromatisch-würzig

Konsistenz: geschmeidiger Teig

Äußeres: Naturrinde, rotgeschmiert

Inneres: hellgelber Teig, Tilsiterlochung

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: **Kuhmilch**

Zutaten: pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Quadrat

Gewicht: ca. 200g

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine