

Uralter Friese

Marke: *meierhof*

Käsegruppe: Hartkäse aus Kuhmilch

Fettgehalt: mind. 45 % Fett i. Tr.

Reifung: mind. 36 Monate naturgereift

Geschmack: sehr aromatisch, lieblich- nussig

Geruch: nusskernartig- aromatisch

Konsistenz: fester Teig, beim Schneiden leicht bröckelig

Äußeres: Reifung unter Kunststoff-Coating, Oberfläche mit Natamycin behandelt - deshalb Rinde nicht zum Verzehr geeignet

Inneres: gelber Teig

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: **Kuhmilch**

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: runde Laibform

Gewicht: ca. 12 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: Farbstoff Beta-Carotin, Natriumnitrat, Natamycin

Besonderheiten: sehr intensives Aroma, deshalb zum Wein und zum Würzen von Speisen besonders geeignet. Weiße Pünktchen sind Salzkristalle (Eiweißlaktate durch Austrocknen von Molke), also kein Fremdschimmel!