

Ziegenknopf mit Bockshornklee

Marke: Jahnkes Ziegenkäse

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse aus Ziegenrohmilch

Fettgehalt: hergestellt aus Ziegenrohmilch mit naturbelassenem Fettgehalt (ca. 50% Fett i. Tr.)

Grundreifung: 8 Wochen

Geschmack: milder Ziegengeschmack

Konsistenz: schnittfester, leicht kreidiger Teig

Geruch: nussig

Äußeres: Naturrinde, gewachst, nicht zum Verzehr geeignet

Inneres: weißer Käseteig mit Bockshornklee

Allergene: Ziegenmilch

Zutaten: Ziegenrohmilch, Milchsäurebakterien, Bockshornkleesamen

Lab: mikrobielles Lab

Form: kleiner, runder Laib

Gewicht: ca. 0,35 - 0,45 kg

Lagerung: 6-8°C

Zusatzstoffe: keine

Besonderheit: Für Nuss-Allergiker geeignet, da er leicht nach Walnuss schmeckt, jedoch keine Nüsse enthält.