



Ramsteinerhof



Produktspezifikation

Bergmattekäse - Bio

Bergkäse Art

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 48°C)

Fettgehalt:

mind. 50 % Fett i. Tr.

Lab:

mikrobielles Lab

Reifezeit:

mind. 8 Wochen gereift

Geschmack:

mild-aromatisch bis kräftig-würzig je nach Alter

Konsistenz:

hellgelber Teig mit Lochung

Rinde:

mit Rotkultur gepflegt
zum Verzehr geeignet

Zutaten:

Milch, Meersalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen,

Ramsteinerhof
Stefanie & Thomas Kölblin
Einbacherstr. 39
77756 Hausach

Telefon: 07831/968731
Mobil: 0171/2751286
Fax: 07831/965930
www.Ramsteinerhof.de
E-Mail: ramsteinerhof@t-online.de

Bankverbindung:
Volksbank Kinzigtal eG
IBAN: DE32 6649 2700 0000 9404 02
BIC: GENODE61KZT