



Produktspezifikation

Teufelssteinkäse Bio

Tilsiter Art

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 42°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 kleiner Lochung

Rinde:

mit Rotkultur gepflegt
zum Verzehr geeignet

Zutaten:

Milch, Meersalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen, Chili, Knoblauch, Tomaten, Karotten, Basilikum, Petersilie