



Produktspezifikation

Bergmattenkäse Bio

Bergkäse Art

Käsegruppe:

Schnittkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 48°C)

Fettgehalt:

mind. 50% Fett i. Tr.

Lab:

mikrobielles Lab

Reifezeit:

mindestens 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 Kölblin
Einbacherstr. 39
77756 Hausach

Telefon: 07831/968731
Mobil: 0171/2751286
Fax: 07831/965930

www.ramsteinerhof.de
E-Mail: ramsteinerhof@t-online.de



DE-ÖKO-003
Deutsche Landwirtschaft

