Ayurveda Kurkuma Käse
50 % F.i.T.

Nettogewicht: 750 g

Produktbeschreibung:

Der Ayurveda Kurkuma ist ein halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch, unter Verwendung von mesophilen Milchsäurekulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, leicht nachgeheizter, gepresster, Schnittkäse. Der Käse wird in Laibform hergestellt, bei 12 – 15°C gereift und regelmäßig geschmiert. Der Käse ist mit einer Gewürzmischung aus Ayurveda Kurkuma verfeinert.

Sensorische Eigenschaften:

Äußeres:	glatte Oberfläche mit gelbroter bis rotbrauner, gleichmäßig verteilter Rotschmiere, mit zunehmendem Alter leichter weißer Schimmelanflug durch Geotrichum candidum;
Inneres:	*Farbe:* gelblich, Lochung: einige Rundlöcher; *Toleriert wird*: vereinzelt Bruchlöcher; *Teig:* weichschnittig, geschmeidig, schmelzend;
Geruch und Geschmack:	Ayurveda Kurkuma

Zutaten:

Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. hergestellt; Zutaten: **Heumilch** g.t.S., Salz, **mikrobielles Lab**, **Milchsäure**bakterienkulturen, Rotkultur, Gewürze, Kokosnuss**milch**pulver, Mango, Maisstärke, Curcumaextrakt;

Allergenhinweise:

Milch, Laktose

Nährwerte je 100g

Brennwert:	381kcal/ 1585kJ	
Fett:		31,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:		21,0 g
Kohlenhydrate:		< 0,01 g
davon Zucker:		< 0,01 g
Ballaststoffe:		0,0 g
Eiweiß:		25,5 g
Salz:		1,5 g
Trockenmasse:		62 %

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens
Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort
Hergestellt in

MHD: siehe Etikett