

BIO Bergblumenkäse geschnitten

Die Bergwiesen der Alpen sind im Sommer saftig, frisch und strotzen vor bunten, aromatischen Kräutern und Blumen. Für den geschnittenen BIO Bergblumenkäse von Andechser werden die Blüten gesammelt und getrocknet. Ist der helle milde Schnittkäse mindestens fünf Wochen gereift, wird er in der Mischung gewälzt und nochmals gereift. Dadurch entsteht das blumig-milde Aroma des BIO Bergblumenkäses. Ein Plus: Weil der BIO Bergblumenkäse laktosefrei ist, freuen sich auch laktoseintolerante Genießer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Eigenschaft	pasteurisiert
Tier	Kuh
Zertifizierung	BIO
BIO Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
Frei von	Laktose
Fettgehalt in der Trockenmasse	50,00%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Pasteurisierte **KUHMILCH***, Bergblumen- Gewürzmischung*, Speisesalz, Karamellzuckersirup*, mikrobielles Lab, **MILCHSÄUREKULTUREN**, Rotkultur *aus kontrolliert ökologischem Landbau

Inverkehrbringer

Andechser Molkerei Scheitz GmbH
Biomilchstraße 1 82346 Andechs Deutschland