

Produktliste - Käse

Alle Käse in dieser Liste werden aus Rohmilch hergestellt

Stand: Okt.2007

Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Lab	Salzgehalt in %	Fettgehalt Rahmstufe	Andere Zutaten	Reifezeit ca.	EAN	VPE
030	Alpe-Schnittkäse, jung	Kälberlab	Ca. 1,8	mind. 50% i.d.Tr.		5 - 8 Wochen	40 26877 00030 7	ca. 6,0 kg / Laib
039	Alpe-Schnittkäse, j. 1/ 3 Laib	Kälberlab	Ca. 1,8	mind. 50% i.d.Tr.		5 - 8 Wochen	40 26877 00039 0	ca. 2,0 kg / Stück
035	Alpe-Schnittkäse, mittelalt	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.		2 - 4 Monate	40 26877 00035 2	ca. 6,0 kg / Laib
031	Alpe-Schnittkäse, alt	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.		über 6 Monate	40 26877 00031 4	ca. 6,0 kg / Laib
033	Raclette-Käse	Kälberlab	Ca. 1,8	mind. 50% i.d.Tr.		5 - 12 Wochen	40 26877 00033 8	ca. 5,0 kg / Laib
034	Butterkäse	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.		4 Wochen	40 26877 00034 5	ca. 2,5 kg / Laib
032	Knoblauch Feta	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.	Knoblauch	frisch	40 26877 00032 1	ca. 1,2 kg in Folie
032F	Knoblauch Feta (klein)	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.	Knoblauch	frisch	40 26877 00321 7	ca. 200 g in Folie
323	Feta mit Paprika	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.	Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Schili	frisch	40 26877 00323 0	ca. 1,2 kg in Folie
323F	Feta mit Paprika (klein)	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.	Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Schili	frisch	40 26877 00324 7	ca. 200 g in Folie
037	Weidegouda	Kälberlab	Ca. 2,2	mind. 50% i.d.Tr.		5 - 12 Wochen	40 26877 00037 6	ca. 6,0 kg / Laib
038	Tilsiter	Kälberlab	Ca. 2,0	mind. 50% i.d.Tr.		2 Monate	40 26877 00038 3	ca. 3,5 kg / Laib

Alle Artikel entsprechen der EG Bio VO 2092 / 91