

ORANGENPFEFFER

Fruchtig. Pfeffrig.



Wenn das Aroma sonnengereifter Orangen auf pfeffrige Schärfe trifft, ist das ein Fest für die Geschmacksnerven. Die Bühne dafür bildet ein feiner Schnittkäse aus naturbelassener Allgäuer Heumilch.

Auf seine Naturrinde tragen unsere Experten in Handarbeit die fruchtig-aromatische Gewürzkomposition auf. Duftende, getrocknete Orangenschalenstückchen und zerstoßene Pfefferkörner sorgen für ein neues Geschmacksmoment auf dem Käsebrett und lassen am Gaumen Erinnerungen an den Süden wach werden.



ORANGENPFEFFER

Fruchtig. Pfeffrig.



Artikelnummer 1563 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1565 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Orangenpfeffer
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab, Naturrinde mit Orangenpfeffermischung (Pfeffer, Bio-Dextrose, Orangenschalen, Gemüsepaprika, Gewürzextrakte)
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde mit Orangenpfeffermischung, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Mild-würzig, leicht pfefferscharf, Orangengeschmack
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie kj/ kcal	1737 kj/ 419 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,4 g

