



Friedelhäuser Frischkäse

Beschreibung:	Vollcremiger Frischkäse aus pasteurisierter Vollmilch in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, u.a. Natur, Charlotta, Pikant, Meerrettich, Spundekäs und Rote Bete Wasabi.
Besonderheit:	Nachdem der mit der Hand geschöpfte Frischkäse über Nacht abgetropft ist, werden die Frischkäse nach Friedelhäuser Rezept angemischt, gerührt und abgefüllt.
Käsegruppe:	Friskäse Rahmstufe.
Milch:	Pasteurisierte Demeter-Vollmilch (30 Min. bei 65°C) von Angler Rotvieh.
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Säuerungskultur:	Mesophile Milchsäurebakterien.
Fett i.Tr.:	Mindestens 40 % F.i.Tr. im Milchanteil.
Zutaten:	<i>Natur:</i> Friskäse*, Atlantik Meersalz. <i>Charlotta:</i> Friskäse, Rote Zwiebel* (im Herbst und Winter) oder Frühlingszwiebeln* (im Frühling und Sommer), Sahne*, Atlantik Meersalz, Knoblauch in Öl*, weißer Pfeffer*. <i>Pikant:</i> Friskäse*, Sahne*, Paprika*, Zwiebeln*, Pfefferkraut*, Chili*, Atlantik Meersalz, Rohrohrzucker*. <i>Meerrettich:</i> Friskäse*, Meerrettich*, Atlantik Meersalz. <i>Spundekäs:</i> Speisequark*, Friskäse*, Zwiebeln*, Knoblauch**, Meersalz, Paprika Edelsüß**, Kreuzkümmel** (Sommersaison). <i>Rote Bete Wasabi:</i> Rote Bete*, Agavendicksaft**, Essig**, weißer Pfeffer**, Meersalz, Wasabi** (Wintersaison). *=Demeter, **=kBA
Haltbarkeit:	21 Tage nach Produktionsdatum.
Verpackung:	Kunststoff Töpfchen.
Gewicht:	150 gr/Stück