

Schafs-Brie

Schafs-Brie hergestellt aus 100 % Silofreier Schafmilch, Milchsäurebakterien, Lab und Sporen eines Edelschimmels. Er hat eine eher weiche Konsistenz und ist sehr geschmeidig im Gaumen, mit einem sehr angenehm milden Ziegenaroma.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund, 24 cm, ca.1700 gr
Äusseres	weisser Schimmelrasen
Teig	weich, cremig, im Alter fliesend
Lochung	keine
Geschmack	Säuerlich
Typ	Weisschimmel
hergestellt aus	100 % frische Schafsmilch
Fett in der Trockenmasse	mind. 50 %
Reifegrad	14 Tage

Zulassungsnummer CH 5124