

## Ziegen-Brie

Ziegen Brie hergestellt aus 100 % silofreier Ziegenmilch Milchsäurebakterien Lab und Sporen eines Edelschimmels. Er hat eine eher weiche Konsistenz 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 Ziegenmilch
Fett in der Trockenmasse	mind. 45 %
Reifegrad	14 Tage

Zulassungsnummer CH 5124