

Schnittkäse Wallberger Kräuter

Der Wallberger Kräuter ist ein halbfester Schnittkäse aus frischer, roher Heumilch. Nur Milch von Kühen, die ganzjährig mit Heu und nicht mit Silofutter gefüttert werden, darf sich Heumilch nennen. Der Wallberger Schnittkäse ist mit Salz, Paprika, Zwiebel, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Tomate, Knoblauch, Meersalz aromatisch gewürzt und reift mindestens zwei Monate lang. Dabei wird der Wallberger von Hand geschmiert und gewendet ein hochwertiger, handwerklich hergestellter Käse vom Tegernsee.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Eigenschaft	pasteurisiert
Tier	Kuh
Fettgehalt in der Trockenmasse	50,00%
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

HEUMILCH, tierisches Lab, Kulturen, Salz, Paprika, Zwiebel, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Tomate, Knoblauch, Meersalz

Inverkehrbringer

Naturkäserei TegernseerLand eG
Reißenbichlweg 1 83708 Kreuth