

Heumilchbrie

Nur die Milch von Kühen, die auch im Winter mit hochwertigem und aromatischem Heu und nicht mit Silage gefüttert werden, darf sich Heumilch nennen. Das schmeckt man am Heumilchbrie. Der handgemachte Brie ist mit weißem Edelschimmel versehen, der zu seinem charakteristischen Geschmack beiträgt. Durch die Heumilch ist der Heumilchbrie cremig-geschmeidig mit mildem Aroma.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Fettgehalt in der Trockenmasse	50,00%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUHMILCH, Speisesalz, Käseerikulturen (Säurungs- und Schimmelkulturen), mikrobielles Lab

Inverkehrbringer

Gebr. Baldauf GmbH & Co.
Goßholz 5 88161 Lindenberg Deutschland