

WALS

Producent	Boerderij Köning Eldrikseweg 7, 6998 CC Laag-Keppel, Nederland Productielocatie: Oude Steeg 7,6903 PB Zevenaar, Nederland
EG nummer	NL Z2149 EG
Melksoort	Koemelk
Melkbehandeling	Rauwmelks
Kaastype	Lactische kaas, gemengde flora, gerijpt, licht geel van kleur
Smaak	Romig, licht zout, lichtzuur, tonen karamel, hooi, bloemen, stal
Consistentie en textuur	Binnenin stevig, onder korst zacht en romig, kan iets lopen, wegs meltend
Korst	Geotrichum en roodflora
Bereiding	Handgeschept, handgezouten, lactisch, gewassen korst met pekelen en witte wijn Sauvignier Gris Wijngoed Montferland
Formaat	Circa 8 cm doorsnee, 2,5 cm hoog
Gewicht	Circa 150 gram
Voedingswaarde 100 gram	Energie 1211 kJ Vet 24 gram, waarvan verzadigd 16 gram Suiker < 0,6 gram waarvan Lactose < 0,2 gram Eiwit 16 gram Zout 0,8 gram
Verpakking	Folie
Houdbaarheid	49 dagen
Allergenen	Koemelk
Ingrediënten	Koemelk, witte wijn, dierlijk stremsel, kaasculturen, zout

