

Bio-Rohmilch-Brie 800g

Weichkäse mit Edelschimmel, der von außen nach innen reift, das heißt, zuerst topfig ist und langsam in rund 6-8 Wochen nach innen durchreift. Im Geschmack volles Rohmilcharoma mit leichter feiner säuerlicher Note.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Weichkäse mit Edelschimmel, der von außen nach innen reift, das heißt, zuerst topfig ist und langsam in rund 6-8 Wochen nach innen durchreift. Im Geschmack volles Rohmilcharoma mit leichter feiner säuerlicher Note.

Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte, Jausenkäse, u.v.m.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Natursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Durchmesser: 18cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

