

## Rote Traube 800g

Jung gereifter Weichkäse trifft auf burgenländischen Zweigelt und Traubensaft. Nach einigen Tagen der Muße verfeinern wir ihn mit gerebeltem Basilikum an der Oberfläche, was ihm feine Aromen der Würze verleiht.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



### Geschichte

Jung gereifter Weichkäse trifft auf burgenländischen Zweigelt und Traubensaft. Nach einigen Tagen der Muße verfeinern wir ihn mit gerebeltem Basilikum an der Oberfläche, was ihm feine Aromen der Würze verleiht.

### Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte, Weinbegleitung, u.v.m.

### Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2009

### 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:** (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Bio-Rohmilchkäse



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 4cm

**Durchmesser:** 17cm



### Hofkäserei Deutschmann GbR

#### Produktionsstandort

Obergerglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

