Schafweichkäse mit Blauschimmel

Dieser Geheimtipp wird unter Insidern als Kärntner Roquefort gehandelt und lässt das Genießerherz höher schlagen.

Produktionsbetrieb: NUART EVA-MARIA MAG (FH) UND JÄGER-NUART DANIEL DI
Vertrieb: NUART EVA-MARIA MAG (FH) UND JÄGER-NUART DANIEL DI

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser
Nominiert im Jahr: 2012



Geschichte

Dieser Geheimtipp wird unter Insidern als Kärntner Roquefort gehandelt und lässt das Genießerherz höher schlagen.

Verwendungsmöglichkeiten

Wir empfehlen unseren Blauschimmelkäse als Amuse-Gueule, für raffinierte Speisen oder kombiniert mit Süßem als Menüabschluss.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 33%
Lab: tierisches Lab
Laktose: enthalten
Salz: Meersalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 24°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm
Gesamtgewicht: 2kg
Durchmesser: 21cm



NUART EVA-MARIA MAG (FH) UND JÄGER-NUART DANIEL DI

Produktionsstandort

Waisenberg 6

9102 Völkermarkt

Kärnten