

## Schafweichkäse mit Blauschimmel

Dieser Geheimitipp 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 Geheimitipp 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