

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

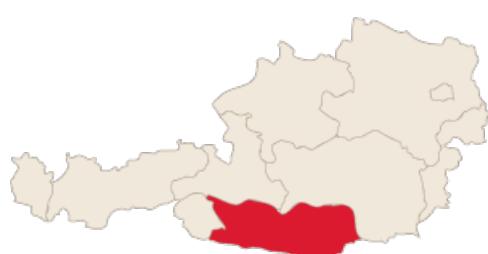
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 21cm



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

Produktionsstandort

Waisenberg 6

9102 Völkermarkt

Kärnten