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