

Bio-Steirerschimmel 150g

Die Kombination von edlem Blauschimmel im Käse und Rotkultur als Naturrinde ergeben mit der vollen Reife einen würzigen, pikanten Käse, der als krönender Abschluss bei jedem Käsegourmet ein Geschmackserlebnis von höchster Käsekultur hinterlässt.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kraftig



Geschichte

Die Kombination von edlem Blauschimmel im Käse und Rotkultur als Naturrinde ergeben mit der vollen Reife einen würzigen, pikanten Käse, der als krönender Abschluss bei jedem Käsegourmet ein Geschmackserlebnis von höchster Käsekultur hinterlässt.

Verwendungsmöglichkeiten

Käsegratin, Pikanter Käsegugelhupf, Käseplatte, u.v.m.

Sonstige Auszeichnungen

Silber "Käsegenuss 2011"

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: (7) Doppel-Edelschimmelreifung

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Durchmesser: 4cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

