

## Bio-Steirerschimmel 800g

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-kräftig



### 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

Käsegratins, Käseplatte, 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:** (7) Doppel-Edelschimmelreifung

**Reifedauer:** 3 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Bio-Rohmilchkäse



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Durchmesser:** 13cm



#### Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

#### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

