

Honigtraum 150g

Jung gereiften Weichkäse verfeinern wir mit Bio-Met bzw. Bio-Metgeläger, welches bis zu 5 Jahre in Akazienfässern lagert. Dieser Dessertwein gibt dem Käse eine feine, verführerische, süßliche Note, dessen Oberfläche sich durch eine feine Marmorierung auszeichnet.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2009



Geschichte

Jung gereiften Weichkäse verfeinern wir mit Bio-Met bzw. Bio-Metgeläger, welches bis zu 5 Jahre in Akazienfässern lagert. Dieser Dessertwein gibt dem Käse eine feine, verführerische, süßliche Note, dessen Oberfläche sich durch eine feine Marmorierung auszeichnet.

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2009

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Natursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Durchmesser: 7cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude



8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

