

## Rote Traube 150g

Jung gereifter Weichkäse trifft auf burgenländischen Zweigelt und Traubensaft. Nach einigen Tagen der Muße verfeinern wir ihn mit gerebeltem Basilikum an der Oberfläche, was ihm feine Aromen der Würze verleiht.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR  
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2009



### Geschichte

Jung gereifter Weichkäse trifft auf burgenländischen Zweigelt und Traubensaft. Nach einigen Tagen der Muße verfeinern wir ihn mit gerebeltem Basilikum an der Oberfläche, was ihm feine Aromen der Würze verleiht.

### 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

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

