

Rote Traube 800g

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



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.

Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte, Weinbegleitung, u.v.m.

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2009

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: (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: 17cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Obergerglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

