

Roter-Bio-Brie 150g

Weichkäse mit Rotkultur gereift. Die Käse werden rund 3 Wochen mit Salzwasser, in dem die Rotkultur aufgelöst ist, gebürstet. Diese Kultur gibt dem Käse den Charakter, der nach rund 8 Wochen Reifezeit in cremig weichem Käseteig seinen Höhepunkt findet.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Weichkäse mit Rotkultur gereift. Die Käse werden rund 3 Wochen mit Salzwasser, in dem die Rotkultur aufgelöst ist, gebürstet. Diese Kultur gibt dem Käse den Charakter, der nach rund 8 Wochen Reifezeit in cremig weichem Käseteig seinen Höhepunkt findet.

Verwendungsmöglichkeiten

Käsesuppe, Jausenkäse, 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: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 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

