## 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

