

Zwetschgerl 150g

Unsere erlesenen Blauschimmelkäse kommen nach rund 6 Wochen Reifezeit in unsere Affineur-Küche. Liebevoll werden sie einige Tage in Bio-Zwetschken-Edelbrand und Bio-Zwetschkensaft getränkt. Der letzte Pfiff sind die gehackten Dörrzwetschken, die dem Käse edles Aussehen verleihen.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2009



Geschichte

Unsere erlesenen Blauschimmelkäse kommen nach rund 6 Wochen Reifezeit in unsere Affineur-Küche. Liebevoll werden sie einige Tage in Bio-Zwetschken-Edelbrand und Bio-Zwetschkensaft getränkt. Der letzte Pfiff sind die gehackten Dörrzwetschken, die dem Käse edles Aussehen verleihen.

Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte, Käsebuffet, Weinbegleitung, u.v.m.

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: 7cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

