

## 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

