

Hauskäse mild

Ein besonderer Leckerbissen für gross und klein ist unser Hauskäse. Die frische und reine Milch, von Kühen die man mit feinem Gras und Heu füttert, wird anschliessend schonend aufbereitet und ohne jegliche Zusatzstoffe weiterverarbeitet. Sodass das nützliche der Milch nicht verloren geht.

Die Pflege und Reifezeit in unserem Käsekeller beträgt mindestens acht Wochen und erfolgt durch eine natürliche Schmierebildung. So entsteht ein milder aber trotzdem aromatischer Halbhartkäse der sich für den täglichen Gebrauch ausgezeichnet eignet.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	eckige 30 x 30 cm, Höhe 7–9 cm, 7.5–8.5 kg
Äusseres	beige bis leicht rötlich
Teig	weich, speckig, elfenbeinfarbig
Lochung	wenig Gerstenkorn grosse runde Löcher
Geschmack	aromatisch, fein säuerlich
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % thermisierter Kuhmilch
Fett in der Trockenmasse	min 50 %
Reifegrad	8 – 10 Wochen

Zulassungsnummer

5124