

## Hauskäse reif

Der reife Hauskäse ist ein würziger und sehr aromatischer Halbhartkäse. Die frische, aus der Umgebung stammende silofrei produzierte Milch, wird täglich so schonend wie möglich und ohne jegliche Zusatzstoffe verarbeitet, sodass das Gute der Milch nicht verloren geht.

Die Reifezeit in unserem Käsekeller beträgt mind. 6 Monate und erfolgt durch eine natürliche Schmiere Bildung.



### Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	eckige 30x30cm. Höhe ca. 8cm. 7.5-8.5 kg
Äusseres	beige bis leicht rötlich
Teig	weich, leicht mürbe, elfenbeinfarbig
Lochung	vereinzelt Mais Korn grosse runde Löcher
Geschmack	kräftig, würzig
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % thermisierter Kuhmilch
Fett in der Trockenmasse	min 50 %
Reifegrad	min. 6 Monate

Zulassungsnummer

5124