

s'Chueli Bärlauch

Die aus der Umgebung stammende, frische Milch und deren schonende Verarbeitung in unserer kleinen gewerblichen Käserei, geben dieser Köstlichkeit den milchigen, rahmigen Geschmack, mit Bärlauch vom eigenen Hof. Die Reifung in den Gärschränken dauert zirka zehn Tage. Während dieser Zeit werden sie täglich von Hand gewendet und anschliessend verpackt. Auf Käseplatten, in Geschenkskörben oder zum Frühstück, dieser Weißschimmelweichkäse, ein Leckerbissen für jeden Geniesser, ist überall einsetzbar.



Spezifikation

Form, Grösse, Gewicht	eckige ca. 10 x 4 x 2 cm, ca.120 g
Äusseres	weisser Schimmelrasen
Teig	cremig im Alter fliegend
Lochung	keine
Geschmack	milchig, joghurtig, frisch
Typ	Weichkäse
hergestellt aus	Vollmilch Kuhmilch
Fett in der Trockenmasse	min 55 %
Reifegrad	3-6 Wochen

Zulassungsnummer 5124