

Schafgenuss

Der Oberrindaler Schaf-Genuss ist ein Weißschimmel - Weichkäse und wird aus der Milch des Lacaune - Schafes hergestellt. Da die Milch aus der Region stammt, ist sie bei der Verarbeitung maximal 12 Stunden alt. Anschließend wird der beliebte Weißschimmelkäse während 2 Wochen in unserem Klimaschrank gereift.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund 10 cm Ø, ca. 150 g
Äusseres	reiner weisser Schimmelrasen
Teig	weich, im Alter fliegend, elfenbeinfarbig
Lochung	keine
Geschmack	rein, leicht erdig
Typ	Weichkäse
hergestellt aus	100 % Schafmilch
Fett in der Trockenmasse	min 50 %
Reifegrad	4 - 8 Wochen
Zulassungsnummer	5124