

Schaf-Hirt

Der Schaf-Hirt ist ein halbharter Schafskäse aus der Milch der Schafrasse Lacaune. Er ist sämig mit einem blass gelben Teig und reiskornartiger Lochung. Bis er sein leicht süßlich bis nussiges Aroma erreicht wird er ca. 3 Monate in unserem Keller gesalzen.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund 25 cm Ø, Höhe ca. 6 cm, 4.5 – 5 kg
Äusseres	beige bis leicht rötlich
Teig	weich, speckig
Lochung	vereinzelt Gerstenkorn grosse runde Löcher
Geschmack	würzig, leichter Schafgeschmack
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % Schafmilchmilch
Fett in der Trockenmasse	min 50 %

Reifegrad

3 - 4 Monate

Zulassungsnummer

5124