

Schwarzes-Schaf

Das Schwarze-Schaf ist ein halbharter Schafskäse. Hergestellt wird dieser Leckerbissen ausschliesslich aus natürlichen Zutaten, nämlich silofreie Milch aus dem Toggenburg, Lab, Käseinkulturen, Salz und Weinhefe. Er ist sämig mit einem blass gelben Teig und einer variablen Lochung. Bis er sein rassig würziges Aroma erreicht, wird er ca. 3-4 Monate in unserem Keller mit einer Weinhefe aus der Region affinert.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund 25 cm Ø, Höhe ca. 6 cm, 4.0-4.5 kg
Äusseres	dunkelviolett / schwarz
Teig	weich, mürbe
Lochung	Variabel
Geschmack	rassig, würzig, leicht salzig
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % Schafmilch
Fett in der Trockenmasse	min 50 %
Reifegrad	3 - 4 Monate
Zulassungsnummer	5124