



Gewölbekäse

ARTISANAL

Würziger, naturrindengereifter Käse mit cremigem, geschlossenen Teig. WIE DU IHN SCHMECKST

Cremig, fast schon buttrig in der Konsistenz, feinwürzig und fruchtig-herb im Aroma: Von der Machart erinnert der Käse an einen Raclette.

WAS DU DAZU TRINKST

Als feiner Frühstückskäse paßt der morgendliche Kaffee sowie schwarze und grüne Tees, später am Tag ruft der Käse eher nach einem norddeutschen Pils oder Lager.

WOHER ER KOMMT

 ${\it Meierei\ Sarzb\"{u}ttel\ in\ Dithmarschen\ /\ Schleswig-Holstein.}$

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

In Dithmarschens grüner Mitte liegt die Meierei Sarzbüttel.

20 Landwirte, die in direkter Umgebung der Meierei ihre Höfe haben, liefern die Milch für die dort handwerklich produzierten Käse. Sarzbüttel käst auch die Rohlinge für unsere Kober Maison Produkte.

Mit 22 weiteren Käsereien bildet die Meierei Sarzbüttel den Zusammenschluß der Käsestraße Schleswig-Holstein: Der Norden ist Käseland! unft Feinkäserei Sarzbüttel

Norddeutschland/Dithmarschen

Produktgruppe Schnittkäse
Fettgehalt 50 % Fett i. Tr.
Milch past. Milch, Kuh
Rinde Naturrinde, verzehrbar
Zutaten MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit mind. 6-8 Wochen
Lab mikrobielles Lab

Herkunft

Gebinde

4-kg-Brot (10352) Anschnitt (30352)

Intrastat-Code 04069089 RLZ 28 Tage bei 4-8°C

1583 kJ
378 kcal
32 g
22 g
<0,5 g
<0,5 g
23 g
1,5 g





HINTERGRUND