

Dersauer Bauernkaas

Marke: Käsehof Biss

Käsegruppe: Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: Danbo/Gouda)

Fettgehalt: 50% Fett i. d. Tr.

Grundreifung: 2 Monate naturgereift

Geschmack: feinwürzig

Konsistenz: geschmeidiger schnittfester Teig

Äußeres: Rundlaib, Naturrinde, leicht rotgeschmiert

Inneres: hellgelber Käseteig, Rundlochung, Kirschkerngröße

Lab: tierisches Lab

Allergene: *Kuhmilch*

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurebakterien

Vertäglichkeit: Laktosefrei

Form: Rundlaib

Gewicht: ca. 5 kg, Originalkarton á 1 Stück

Lagerung: 6 - 10 °C

Zusatzstoffe: Lysozym

MHD: bei unter 10 °C mind. 60 Tage nach Lieferschein-Datum

Gütezeichen SH: seit 2008

Besonderheiten: Der "feinwürzige" Dersauer Bauernkaas wird direkt auf dem Hof der Milcherzeugung nahe dem Luftkurort Dersau am Großen Plöner See hergestellt. Die Familie Biss bewirtschaftet den Hof bereits seit über 100 Jahren und melkt derzeit rund 70 Kühe. Die Milch gelangt unmittelbar in die Käsewanne und wird täglich frisch verarbeitet. Die Käse reifen im Naturlager auf Fichtenholzbrettern und werden während der Grundreifezeit mehrmals wöchentlich mit Kulturen und von fachmännischer Hand gepflegt.