

Hein Lustig

Produkt: Hein Lustig

Marke: meierhof Möllgaard

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Fettgehalt: 50% Fett i. d. Tr.

Grundreifung: mind. 5 Wochen naturgereift

Geschmack: frucht-aromatisch nach Apfel, leicht alkoholisiert

Geruch: Apfelaroma, dezent nach Alkohol

Konsistenz: schnittfester cremiger Teig

Äußeres: rotgeschmierte Naturrinde

Inneres: Bruchlochung

Lab: tierisches Lab

Allergene: **Kuhmilch**

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurebakterien, mit Alkohol (affiniert mit dem Apfellikör „Verbotener Apfel“ von der Dolleruper Destille:

Frischgepresster Apfelsaft wird durch Hinzufügen von jungem Dolvados haltbar gemacht und lagert dann 6 Monate im Holzfass.)

Vertäglichkeit: Laktose <0,1 g/ 100g

Gewicht: ca. 0,7 kg

Lagerung: 6 - 10 °C

Zusatzstoffe: Alkohol, Lysozym (Hühnereiweiß)

MHD: bei 8 °C 60 Tage nach Lieferschein-Datum

Besonderheiten: **Aus „Hein Lütt“ wird „Hein Lustig“**

Der typisch nordische Käse „Hein Lütt“ wird vom Käsehof Biss aus Dersau am westlichen Ufer vom Plöner See hergestellt und mit der Bakterienkultur „bacterium linens“ gereift. Die Affinage durch das Bad im Apfellikör „Verbotener Apfel“ führt zu einem feinen Apfelaroma mit leichtem alkoholischen Geschmack. Der Likör entwickelt sich aus frischgepresstem Apfelsaft durch das hinzufügen von jungem Dolvados aus der Dolleruper Destille/Angeln (*regional trifft regional*). Die natürliche Rinde ist ein wichtiges Ergebnis einer guten Käsereifung und deshalb ein Gaumenschmaus für bewusste Genießer.