

Kumulus

Marke: *meierhof*

Käsegruppe: Weichkäse aus thermisierter Demeter-Kuhmilch

Fettgehalt: 50 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 10-14 Tage

Geschmack: mild-aromatisch

Geruch: sahnig-aromatisch

Konsistenz: gleichmäßiger, weicher Teig

Äußeres: Weißschimmel

Inneres: hellgelber Teig

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: **Kuhmilch, Senf**

Zutaten: Thermisierte Demeter- Kuhmilch, Steinsalz, Milchsäurebakterien

Form: Portionsrundlaib

Gewicht: ca. 200g

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: keine

Besonderheiten: Die „weiche weisse Kumuluswolke Schleswig Holsteins“ war Pate bei der Namensfindung. Diese Beschreibung trifft bei dem optimalem Reifegrad dieses Weichkäses mit Weiss-Schimmelkultur (*Penecillium-camemberti*). Der Geschmack ist mild aromatisch mit einer leichten Champignon-Note.

Öko-Kontrollst.: **DE-ÖKO-006**