

# 5-Sprachen-Käse

**Marke:** *meierhof*

**Käsegruppe:** Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: Bergkäse)

**Fettgehalt:** hergestellt aus Milch mit naturbelassenem Fettgehalt, Rahmstufe

**Grundreifung:** 4 Monate naturgereift, dann Wachsmantel

**Geschmack:** aromatisch-würzig

**Geruch:** aromatisch-nusskernartig

**Konsistenz:** schnittfester, cremiger Teig

**Äußeres:** Naturrinde, rotgeschmiert, gewachst

**Inneres:** hellgelber Teig mit Rundlochung

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Kuhmilch

**Zutaten:** pasteurisierte Kuhmilch, Steinsalz, Milchsäurebakterien

**Verträglichkeit:** Laktosefrei

**Form:** Rundlaib

**Gewicht:** ca. 7 kg

**Lagerung:** 6-8 °C

**Zusatzstoffe:** Natriumnitrat

**Besonderheiten:** Die Namensgebung bezieht sich auf die sprachlichen Besonderheiten Nordfrieslands, dort wo der Käse hergestellt wird. Hier sind neben dem Hochdeutschen vier Minderheitensprachen von der EU anerkannt, nämlich plattdeutsch, friesisch, hochdänisch und plattdänisch, deshalb „friesischer Bergkäse“.