

Biikesäis

Marke: *meierhof*

Käsegruppe: Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: Rauchkäse)

Fettgehalt: 55 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 2 Monate

Geschmack: mild-rauchig

Geruch: rauchig

Konsistenz: geschmeidiger, schnittfester Teig

Äußeres: Natur-Rauchrinde, gewachst

Inneres: hellgelber Käseteig, tilsiterähnliche Schlitzlochung

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: **Kuhmilch**

Zutaten: pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Speisesalz

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Brotform

Gewicht: ca. 3,3 kg

Lagerung: 6-8 °C

Gütezeichen SH: ja, seit 2008

Besonderheiten: Naturgereift im Käsekeller und natürlich kaltgeräuchert unter 20 °C, danach mind. 1 Woche im Wachsmantel gelagert, damit der Rauchgeschmack durch den ganzen Käse ziehen kann. Die Rauchrinde unter dem Wachsmantel ist essbar und sorgt für einen besonderen aromatischen Rauchgeschmack.