

# Dithmarscher Kellergeist

**Marke:** *meierhof*

**Käsegruppe:** Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: dän. Danbo, jedoch wesentlich stärker gereift)

**Fettgehalt:** 50 % Fett i. Tr.

**Grundreifung:** 12 Monate naturgereift

**Geschmack:** sehr würzig-aromatisch

**Geruch:** würzig-aromatisch

**Konsistenz:** schnittfester, cremiger Teig

**Äußeres:** Naturrinde, rotgeschmiert

**Inneres:** hellgelber Teig, wenig Rundlochung

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** **Kuhmilch**

**Zutaten:** Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurebakterien

**Verträglichkeit:** Laktosefrei

**Form:** Quader

**Gewicht:** ca. 7 kg

**Lagerung:** 6-8 °C

**Zusatzstoffe:** keine

**Besonderheiten:** Die Namensgebung bezieht sich auf die Grundreifung im Käsekeller der Feinkäserei Sarzbüttel und danach ca. 10 Monate im Reifekeller vom meierhof Möllgaard in Hohenlockstedt, nach der Reifung wird der Käse geschält, so dass die Rinde essbar ist. Es handelt sich um eine Käserarität mit begrenzter Menge aus einer geschlossenen Produktion.