

Holsteiner Gipfelkäse

Marke: *meierhof*

Käsegruppe: Schnittkäse aus Kuhmilch

Fettgehalt: mind. 50 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 5 Monate naturgereift

Geschmack: herzhaft-würzig

Geruch: aromatisch

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde, rotgeschmiert

Inneres: hellgelber Teig mit Rundlochung

Lab: tierisches Lab

Allergene: Kuhmilch

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Steinsalz, Milchsäurebakterien

Verträglichkeit: Laktosefrei

Form: Rechteck, flach

Gewicht: ca. 7 kg

Lagerung: 6-8 °C

Zusatzstoffe: Natrium-Nitrat

Gütezeichen SH: seit 2008

Besonderheiten: Der "Holsteiner Gipfelkäse" wird aus regionaler Kuhmilch in der Ostenfelder Meierei hergestellt und erhält dort die Grundreifung. Die Rezeptur nach Schweizer Art und die lange Reifung (Feinreifung durch meierhof Möllgaard) geben dem Käse ein ausgeprägtes würziges Aroma, so dass er nicht nur als leckerer Brotbelag sondern auch zum Überbacken und besonders in Verbindung mit dem Genuss kräftiger, vollmundiger Weine geeignet ist.