

# 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**