

# Ziegenknopf mit Bärlauch

**Marke:** Jahnkes Ziegenkäse

**Käsegruppe:** halbfester Schnittkäse aus Ziegenrohmilch

**Fettgehalt:** hergestellt aus Ziegenrohmilch mit naturbelassenem Fettgehalt (ca. 50% Fett i. Tr.)

**Grundreifung:** 8 Wochen

**Geschmack:** milder Ziegengeschmack

**Konsistenz:** schnittfester, leicht kreidiger Teig

**Geruch:** mild, leicht nach Knoblauch

**Äußeres:** Naturrinde, gewachst, nicht zum Verzehr geeignet

**Inneres:** weißer Käseteig mit Bärlauchkräutern

**Allergene:** Ziegenmilch

**Zutaten:** Ziegenrohmilch, Milchsäurebakterien, Bärlauch

**Lab:** mikrobielles Lab

**Form:** kleiner, runder Laib

**Gewicht:** ca. 0,35 - 0,45 kg

**Lagerung:** 6-8°C

**Zusatzstoffe:** keine

**Besonderheit:** Ein handgeschöpfter Käse der für 24 Stunden in der Form gepresst bevor er in das Salzbad kommt.