cheese.ch
with a smile

Schwarzes Schaf

Halbhartkäse | Konv. Sorten | Schafmilch

Das Schwarze-Schaf ist ein halbharter Schafskäse. Hergestellt wird dieser Leckerbissen ausschliesslich aus natürlichen Zutaten, nämlich silofreie Milch aus dem Toggenburg, Lab, Käsereikulturen, Salz und Weinhefe. Er ist sämig mit einem blass gelben Teig und einer variablen Lochung. Bis er sein rassig würziges Aroma erreicht, wird er ca. 3-4 Monate in unserem Keller mit einer Weinhefe aus der Region affiniert.

Typ: Halbhartkäse · Rohstoff: frische Schafmilch
Form: rund, 25cm Durchmesser · Gewicht: 4 - 4.5kg
Rinde: dunkelviolett bis schwarz
Lochung: variabel
Reife: 4-5 Monate · Haltbarkeit: 4 Wochen
Verwendung: Käseplatte, Dessert, Schnittkäse
Kennzeichen: CH 5124

Fettgehalt: vollfett, mind. 50% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, ca. 54%

100g enthalten:

Brennwert:	1690 kJ (409 kcal)
Fett:	30 g
gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	0.8 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	24 g
Salz:	1 g

Käsekult AG 9604 Oberrindal