

Kaffee Käse

„Kaffee und Käse, das passt!“

Feine Röstaromen vom Kaffee verschmelzen mit den sahnig - milden Käsearomen zu einem neuen Geschmackserlebnis. Unsere neue Käse-Sorte haben wir in Kooperation mit einer Kaffeerösterei aus der Pfalz entwickelt: Die ökologisch zertifizierte Kaffeemanufaktur liefert uns den über Rebenholz gerösteten und dadurch besonders aromatischen Plantagenkaffee, angebaut im Herzen Sumatras.

Bei unserem eigens entwickelten Verfahren werden die kleinen Laibe einige Tage in frisch aufgebrühtem Kaffee eingelegt, danach getrocknet und noch ein paar Wochen zu Reifung im Keller mit Kaffee affiniert. Dabei erhält der Käse seine unverwechselbare „sandige“ Rinde und die charakteristische, kaffeebraune Farbe.

In Verbindung mit der neuen, kleinen Form hat der Käse eine größere Oberfläche. Dadurch können die intensiven Kaffeearomen besonders gut in den Käse einziehen.



Art. Nr.:	6130
Käsegruppe:	halbfester Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Reifezeit:	mind. 3-4 Wochen
Nährwertangaben (ø je 100 g):	
Brennwert:	1552 % KJ / 709 Kcal
Laktose:	nicht laktosefrei
Eiweiß:	23 g
Fett:	30,7 g

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, schonend pasteurisiert
Besonderheit:	Kaffee im Teig und auf der Rinde
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 45 %
Salzgehalt:	ca. 0,8 %
Salzart:	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Rinde:	Naturrinde mit Kaffee & Weißschimmel (verzehrbar)
Lagerung:	bei 6-8°C
Verpackung	spez. Käsewachspapier im Karton
VPE:	700g, runder Laib mit Ø 14 cm