Ziegenperle

Zur Herstellung dieses Käses verwenden wir 100% regional produzierte Ziegenmilch von Höfen ohne Silofütterung. Direkt nach der Anlieferung in unserer ländlichen Käserei, wird die Milch mit viel handwerklichem Geschick zu dieser einzigartigen Ziegenkäsespezialität weiterverarbeitet. Während der Reifezeit wird er regelmässig gewendet und mit Weinhefe eingerieben, deshalb hat dieser Käse seinen einzigartigen leichten Hefegeschmack, abgerundet mit dem angenehm milden Ziegenaroma.

Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund 26 cm Ø, Höhe 7-9 cm, 3.7-4.2 kg
Äusseres	dunkelbraun bis schwarz
Teig	weich speckig
Lochung	Reiskorn artig
Geschmack	hefig, würzig, wenig Ziegenaroma
Typ	geschmierter Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % Ziegenmilch
Fett in der Trockenmasse	min 45 %
Reifegrad	8 – 10 Wochen

Zulassungsnummer **5124**

Käserei Hungerbühler
Oberrindal 57
9604 Oberrindal
Schweiz

Tel. +41 71 385 15 68
Fax. +41 71 383 31 11
www.kaeserei-hungerbuehler.ch
walter@kaeserei-hungerbuehler.ch