Espressokäse

Espressokäse ist ein italienischer Hartkäse, der aus Kuhmilch hergestellt wird und seinen Namen aufgrund seiner Verwendung in Verbindung mit Espresso hat.
Er lagert 10-11 Monate in Reifehöhlen und wird mit einer Affinage aus gemahlenen Espresso-Röstbohnen per Hand ummantelt und nachgereift. Dadurch ensteht das leicht süße, rauchige und geröstete Aroma.

Der Käse harmonisiert super mit Baileys!

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Espressokäse"

Zusätzliche Informationen

MILCH, Kulturen, Salz, Espressokaffeebohnen, Zucker, Lab