

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 entsteht 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