Greyerzer "Selection Rolf Beeler"

Der Schweizer Affineur (Käseverfeinerer) Rolf Beeler geht in kleine Käsereien und sucht die besten Käselaiber für sich aus, um diese in seinem eigenem Keller über Monate und Jahre weiterzureifen.
Der Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, die ausschließlich von Bauernhöfen in der Zentralschweiz stammt.
Die Milch wird bei niedriger Temperatur pasteurisiert und dann mit Milchsäurebakterien und Lab behandelt, um das Gerinnen zu fördern.

Greyerzer hat eine glatte, leicht elastische Textur und einen milden, cremigen Geschmack.
Er eignet sich hervorragend als Snackkäse oder zum Schmelzen in Sandwiches oder auf Pizza.
Er passt auch gut zu frischen Früchten oder Crackern und eignet sich als Begleiter zu Wein oder Bier.
In der Schweiz wird er oft als Brotbelag oder als Zutat in Käsefondue oder Raclette verwendet.

Seine Käse aus der Selection Rolf Beeler sind weltweit begehrt und unvergleichlich köstlich!

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Greyerzer "Selection Rolf Beeler""

Zusätzliche Informationen

KUHROHMILCH, Lab, KÄSEREIKULTUREN, Tafelsalz.