



Ziegen Brie

Dieser Ziegenweichkäse hat eine cremige Konsistenz, die mit zunehmendem Alter bis ins fließende geht. Im Gaumen entfaltet er sein sehr angenehmes mildes Aroma, begleitet von einem Hauch lieblichen Ziegengeschmacks.

Auf der Käseplatte muss sich dieser einzigartige Weisschimmelkäse nicht verstecken.

Spezifikation:

Typ	Weichkäse
Rohstoff	frische Ziegenmilch 100%
Form	rund, 26cm Durchmesser
Gewicht	ca. 1800g
Rinde	weisser Schimmelrasen
Lochung	keine
Fettgehalt	vollfett, mind. 45 F.i.T.
Festigkeit, Wff	weich, grösser 65%
Reife	2-4 Wochen
Haltbarkeit	30 Tage
Verwendung	Käseplatte, Dessert
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1227kJ (294kcal)
Fett	23.0g
gesättigte Fettsäuren	13.0g
Kohlenhydrate	0.0g
Zucker	0.0g
Eiweiss	22.0g
Salz	1.5g

Glossar:

F.i.T.	Fettgehalt in der Trockenmasse
Wff	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse