



Ziegenperle

Während der Reifezeit wird er regelmässig gewendet und mit Weinhefe eingerieben. Dadurch erhält dieser Käse seinen einzigartigen leichten Hefegeschmack der mit einem angenehmen milden Ziegenaroma abgerundet wird.

Diese einzigartige Ziegenspezialität gibt dem Käsebuffet das ganz spezielle etwas. Ob kalt oder warm er sollte in keiner Küche fehlen.

Spezifikation:

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Typ | Halbhartkäse |
| Rohstoff | frische Ziegenmilch |
| Form | rund, 25cm Durchmesser |
| Gewicht | 3.7 - 4.2kg |
| Rinde | dunkelbraun bis schwarz |
| Lochung | Reiskorn artig |
| Fettgehalt | mind. 48% F.i.T. |
| Festigkeit, Wff | halbhart, 54-65% |
| Reife | 8-10 Wochen |
| Haltbarkeit | 4 Wochen |
| Verwendung | Käseplatten, Dessert und Schnittkäse |
| Kennzeichen | CH 5124 |

100g enthalten:

| | |
|-----------------------|------------------|
| Brennwert kJ (kcal) | 1495kJ (357kcal) |
| Fett | 29.4g |
| gesättigte Fettsäuren | 19.8g |
| Kohlenhydrate | 0.7g |
| Zucker | 0.0g |
| Eiweiss | 23.0g |
| Salz | 1.7g |

Glossar:

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