

Kleine Käsekunde für Käsekunden



Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Käse entschieden haben!

Die Milch für den Käse stammt überwiegend von Kühen in Neuenburg und Wiesedermeer. Von den Höfen Lange und Gellermann. Erzeugt ohne Gentechnik und in Weidehaltung.

Unser Ziegenkäse wird aus Milch vom Hof de Kloet in Weener hergestellt.

Jeder Käse reift mindestens vier Wochen in der Käserei May an der Regiohütte.

Zuhause nehmen Sie den Käse bitte aus der Folienverpackung. Vielleicht riecht er etwas streng, und die Rinde ist schmierig. Das ist ganz normal. Käse muss atmen! Die Verpackung verhindert dies.

Legen Sie den Käse im Kühlschrank in eine Dose oder Käseglocke. Den Deckel lassen Sie am ersten Tag etwas auf. So atmet der Käse wieder, die Rinde trocknet ab, das wahre Aroma entfaltet sich.

Die Käserinde ist zum Verzehr geeignet. Sie entsteht bei der Reifung mithilfe von Salz und Rotschmiere.

Wir wünschen guten Appetit!

