



Apple Pie Cheese

<b>Herkunftsland</b>	England
<b>Region</b>	Lancashire
<b>Marke</b>	Carron Lodge
<b>Produktart</b>	Hartkäse
<b>Gewicht</b>	ca. 1,1 kg
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Reifezeit</b>	mindestens 6 Wochen
<b>Artikelnummer</b>	67075



### Aussprache

Äppel Pai Tschieß

Der Wensleydale-Käse aus lokaler Milch gemacht. Er wird mit Apfelstückchen und Rosinen verfeinert und gleichmäßig mit Zimt bestreut. Diese einzigartige Geschmackskombination verleiht dem Käse einen süßen Apfelkuchencharakter.

Dieser original englische Käse eignet sich hervorragend als Schnittkäse und wird am besten mit einer Scheibe frischem Brot gegessen. Ebenso kann man ihn als Dessert-Käse reichen.

**Aussehen:** Gleichmäßiger Auftrag von Zimt, gleichmäßige Verteilung der Früchte

**Körper/Textur:** Halbhart - leicht krümelig, dennoch cremig und weich

**Farbe:** Rote/braune Farbe

**Geschmack:** Süß, nach Zimt und Äpfeln

**Mundgefühl:** Cremig, geschmeidig

**Carron Lodge Ltd.** wird bereits in der 3. Generation von der Familie geführt. Die Käse werden in der Käserei nach traditionellen Methoden der Käseherstellung, Mischung und Reifung hergestellt. Das engagierte Team und ein unabhängiger Prüfer bewerten das Produkt während des Reifungsprozesses und geben es erst dann für den Verkauf frei, wenn Körper, Textur und Geschmacksprofil den höchsten Anforderungen entsprechen.

Nur die besten und frischesten Zutaten werden von zugelassenen Lieferanten ausgewählt. Der Produzent ist seit langem etabliert, erfahren und garantiert die beste Qualität.



## Marken- & Gütesiegel

