



Charcoal Cheddar

Herkunftsland	England
Region	Lancashire
Marke	Carron Lodge
Produktart	Hartkäse
Gewicht	Ca. 1,0 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mindestens 6 Wochen
Artikelnummer	67413



Aussprache

Tscharkoal Tschäddar

Dieser Käse ist ein echter Hingucker, denn sein Erscheinungsbild ist „Schwarz wie Kohle“. Dieser gut gereifte Cheddar-Käse, wird mit gereinigter Holzkohle vermischt. Und trotzdem ist er ein cremiger, vollmundiger und reichhaltiger Käse mit einer atemberaubenden Textur. Er wird zu einem 1000 g-Laib geformt und mit schwarzem Lebensmittel-Wachs überzogen.

Dieser Käse eignet sich hervorragend als Dessert-Käse - er ist das Highlight auf jeder Käseplatte.

Aussehen: Gefärbter Hartkäse - umhüllt von schwarzem, lebensmittelechtem Wachs

Körper/Textur: Käse mit cremiger, reichhaltiger Textur

Farbe: Schwarzer Käse mit Flecken von weißem Cheddar

Geschmack: Sauberer, frischer, vollmundiger und reifer Käse

Mundgefühl: Körniges Mundgefühl

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

