



Port Wine Cheddar

Original Englischer



Herkunftsland	England
Region	Lancashire
Marke	Carron Lodge
Produktart	Hartkäse
Gewicht	ca. 1,1 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mindestens 6 Wochen
Artikelnummer	67072

Aussprache

Poort Wain Tschäddar

Ein fester, aber dennoch weicher Cheddar-Käse, der mit Ruby Port-Wein gemischt ist. Er entwickelt einen unverwechselbaren Geschmack.

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

Aussehen: Sehr blassgelbe Farbe, gleichmäßige Verteilung der Früchte

Körper/Textur: Halbhart, leicht bröckelig, cremig und glatt

Farbe: Blassgelb

Geschmack: Süßlich, nach Preiselbeere

Mundgefühl: Cremig, mild

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



Marken- & Gütesiegel

