



Red Cheddar	
<b>Herkunftsland</b>	England
<b>Region</b>	Lancashire
<b>Marke</b>	Carron Lodge
<b>Produktart</b>	Hartkäse
<b>Gewicht</b>	ca. 2,5 kg
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Reifezeit</b>	mind. 4 Monate
<b>Artikel-Nummer</b>	67237



#### **Aussprache**

Rätt Tschäddar

Mild Colour Cheddar ist ein Hartkäse, welcher im Prepack schon in Scheiben geschnitten ist. Der natürlich vorkommende Pflanzenextrakt Annatto verleiht ihm seine Farbe. Dieser Extrakt liefert den zuverlässigen, cremigen und leicht würzig-nussigen Geschmack.

Milder Cheddar wird gerne für Rezepte wie Suppen verwendet. Er eignet sich besonders gut zum Überbacken oder schmeckt geschmolzen auf Toast und Burgern.

**Aussehen:** Hartkäse

**Körper/Textur:** Hart, glatt

**Farbe:** Gleichmäßig, blasses Orange

**Geschmack:** Nussig

**Mundgefühl:** Halbwegs weich

**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

