



True Grit Cheddar

Herkunftsland	England
Region	Lancashire
Marke	Carron Lodge
Produktart	Hartkäse
Gewicht	ca. 2,5 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	12 Monate
Artikelnummer	67411



Aussprache

Truh Gritt Tschäddar

Ein extra lang gereifter Hartkäse aus Kuhmilch, der erst durch die gebildeten Kalziumlactatkristalle seine körnige Textur erlangt.

Dieser geschmacksintensive Cheddar eignet sich zum einen hervorragend für herzhaftere Gerichte, als auch für abwechslungsreiche Käseplatten.

Aussehen: Hartkäse

Körper/Textur: Dichte Struktur

Farbe: Elfenbeingelb

Geschmack: Nussig

Mundgefühl: Halbwegs weich, kein bitterer Nachgeschmack

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

