

Rosi

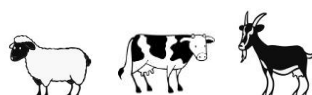
500g



Die Rosi ist ein junger Weichkäse mit mildem Aroma und leicht topfigem Kern, der mit zunehmender Reife eine cremigere Konsistenz erlangt.

Bei dieser Sorte werden die charakteristischen Aromen durch die Zugabe von Chiliflocken raffiniert kontrastiert.

Die prickelnde Schärfe und das leicht säuerliche Aroma harmonisieren perfekt mit der cremigen Konsistenz. Handmade With Love

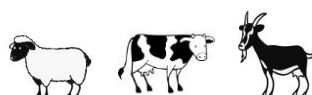


Anton

500g



Anton zeichnet sich durch sein ausgewogenes Verhältnis von Rotkultur und Camembert-Edelpilz aus. Dieser schnittfeste Käse wird aus silofreier Bio-Heumilch hergestellt und reift zwei bis vier Wochen lang, um sein besonderes Aroma und die typische cremige Konsistenz entwickeln zu können. Handmade With Love



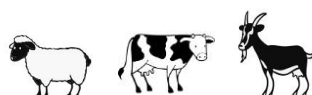
Kräuter Hex

500g



Für den Feinen veredeln wir unseren kleinen Korbkäse mit Kräutern aus biologischem Anbau.

Feinster Salbei und zartblaue Blütenblätter der Kornblume verleihen diesem exklusiven Käse sein besonderes Aroma und charakteristisches Aussehen. Handmade With Love



Hilde

500g

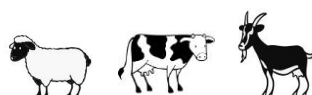


Die Hilde ist ein junger Weichkäse mit mildem Aroma und leicht topfigem Kern, der mit zunehmender Reife eine cremigere Konsistenz erlangt.

Diese Sorte erhält ihren typischen Geschmack durch die Zugabe einer Kräutermischung nach Hildegard von Bingen, die auch namensgebend für den Hildegarden steht.

Für die Mischung werden Bockshornklee, Kümmel, Galgant und Bertram ausgewogen aufeinander abgestimmt, um die leicht nussige Komponente des Bio Kolsassers abzurunden.

Handmade With Love



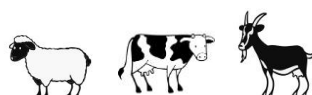
Sepp

500g



Der Sepp ist ein junger Weichkäse mit mildem Aroma und leicht topfigem Kern, der mit zunehmender Reife eine cremigere Konsistenz erlangt.

Dieser Käse wird noch händisch in Formen abgefüllt. Handmade With Love



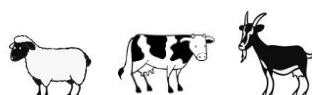
Lois

500g



Der Lois überzeugt mit charakteristischen Nuancen von Champignon, während ihm die Weißschimmelhaut ein rundes, ausgewogenes, pikantes Aroma verleiht.

Zutaten: Bockshornklee, Senf, Hopfen, Kümmel, Zwiebel, Bärlauch;
Handmade With Love



Franz

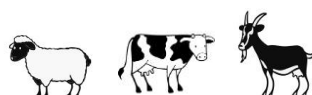
500g



Für den Franz wird die fertige Masse händisch in Formen abgefüllt, um dort zwei bis drei Wochen lang zu reifen und ihre cremig-schmelzende Konsistenz zu erlangen. Der fertige Käse hat einen mild-säuerlichen Geschmack, der mit zunehmender Reife an Würze zulegt und ein leichtes Pilzaroma entwickelt.

Durch die Zugabe von Pfeffer erhält diese Sorte eine ganz besondere Note.

Handmade With Love



Bella

500g



Für die Bella veredeln wir unseren kleinen Korbkäse mit einer Blütenmischung aus biologischem Anbau.

Feinste zartblaue Blütenblätter der Kornblume verleihen diesem exklusiven Käse sein besonderes Aroma und charakteristisches Aussehen.

Handmade With Love

