

BIERKÄSE



Den naturbelassenen Bierkäse aus Ziegenmilch produziert die kleine Fromagerie in Oberrod im Westerwald. Es gibt eine Variante als halbfester Schnittkäse und eine weitere als Camembert. Beide nehmen im Laufe ihrer Reifung ein intensives Vollbad im dunklen Doppelbock Schnee Bock. Dadurch gestaltet sich die Käserinde sowohl cremiger als auch dunkler. Der Schnee Bock macht sich im Duft und in der gesamten Aromatik des Bier-Ziegenkäses bemerkbar, die Ziege nimmt der Gaumen nur noch am Rande wahr.

Insgesamt ein aromatischer aber nicht zu aromatischer Käse.

Da wir den Bierkäse in kleinen Chargen produzieren und da wir die Kühlkette beim Online-Versand nicht garantieren können ist unser Bierkäse nur exklusiv bei uns in der Lahnsteiner Brauerei, Sandgasse 1 in Lahnstein, erhältlich.

Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: **Ziegenmilch**, Lab, Salz.
- 40 % Fett in Trockenmasse.
- Von Hand geschnitten und verpackt in Stücke von rund 250 g.
- Gekühlt zwei Monate haltbar.

Genussempfehlung:

- Als Teil einer Käseplatte.
- Als Käsehäppchen in Würfeln geschnitten.
- Gerieben über Salat, Nudelgerichte, Auflauf jeder Art.
- Zusammen mit Schnee Bock und anderen Starkbieren.