



GRILLKÄSE

Ein feiner Grillkäse, ideal für die Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne. Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, porzellan-bis hellelfenbeinfarbener Teig, kompakte, elastische Textur, milchfrisch, würzig mit dezent salziger Note.

Zubereitung In der Pfanne: den Käse in Medaillons schneiden und in der heißen Pfanne in Öl oder Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun anbraten und nach Belieben würzen. Auf dem Grill: Käse in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten für ca. 4- 6 Minuten pro Seite grillen. Ideal ist es, den Käse vorher einzulegen und direkt auf dem Rost oder in Alufolie mit Gewürzen zu grillen.

Herkunft	Bulgarien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 43 %
Geschmack	würzig mit salzigen Nuancen
Lab	Lab austauschstoff
Kartoninhalt	0,200 kg x 10 0,800 kg x 8
Art.-Nr.	307852 307853

