



ATTAKÄSE

Schnittkäse aus Kuhmilch, hellbraune und leicht feuchte Naturrinde mit natürlichen Salzablagerungen, hellgelber Teig mit vereinzelter Lochung, milchfrische buttrige Noten mit feiner Würze, elastischer Teig mit geschmeidiger Konsistenz, rahmig-samtiges Mundgefühl, feine Würze mit Anklängen an Buttermilch und Rahm. Der Käse wird während seiner rund dreimonatigen Reifezeit in der Atta-Höhle zweimal pro Woche mit Salzlake gepflegt. Salz schützt vor unerwünschtem Schimmel und trägt zur Rindenbildung bei. Nach Ende der Reifung bleiben Spurenelemente vom Salz auf der Außenhaut des Käselaiques zurück und zeugen von einer guten Pflege während der Reifezeit.

Atta-Höhle Die vor den Toren Attendorns gelegene Höhle gilt heute als eine der größten und schönsten Tropfsteinhöhlen Deutschlands und ist der Besuchermagnet der Region. Die märchenhafte unterirdische Höhle ist mit einer konstanten Temperatur von 9° C. und einer Luftfeuchtigkeit von 95% ideal für die Ausreifung von Käse, dem das besondere Klima Höhle einen geschmeidigen und elastischen Teig verleiht.

Herkunft	Atta-Höhle / Nordrhein-Westfalen / Deutschland
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	milchfrisch-buttrig, feine Würze
Reifung	mind. 3 Monate
Kartoninhalt	ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr.	316300

