



WASABI KÄSE

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens zwei Monate gereift, mit Wasabi verfeinert, mintgrüner Teig mit geschmeidiger Textur, mild-aromatisch mit feinwürzig frischer Schärfe. Gute Schmelzeigenschaften für kreative Ideen in der Küche.

Wasabi. Bei Liebhabern extremer Würze weckt der „Eutrema japonicum“ – der Wasabi, oder auch als japanischer Meerrettich bekannt, reges Interesse. Der Wurzelstock der Pflanze ist bei Köchen und Genießern begehrt. Aus dem unterirdischen Teil entsteht die Wasabi-Paste, die in der japanischen Küche unentbehrlich ist und die auch hier zum Würzen des Käses dient.

Herkunft	Niederlande
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	feinwürzige Schärfe
Kartoninhalt	ca. 4,5 kg x 1 Laib 150g x 8 im Flowpack
Art. Nr.:	380062 2440064

