

Unsere Käsesorten

Käsesorte Beschreibung Eigene Notizen Wertung

Cremeer Würziger Weichkäse aus Rohmilch, Handgemachter Bauernhofkäse aus Schleswig-Holstein (Hof Backensholz, NF). Bioland *kurved. 6,5*

Brie de Meaux Kräftiger und sehr aromatischer Weichkäse aus Rohmilch. Ein französischer Traditionskäse mit AOP *tophaus 9*

Munster Géromé Würziger Rotschmierkäse aus Rohmilch aus dem Elsass. Traditionskäse mit AOP. *Prima was 7,5*

Scamorza Über Buchenholz geräucherter Pasta-Filata Käse aus Nord-Italien. *Specioel 6,5*

Buche de Chevre Französischer Ziegenfrischkäse mit Camembert-Schimmel gereift. Milde Würze. *gewoon geitenkaas 7*

Emmentaler Uralt Sehr würziger Rohmilch-Emmentaler mit Reifekritallen *MWT bitter 6*

Tomme Champagnonne Jurassice Rohmilch-Hartkäse aus dem Jura-Gebirge, während der Reifung mit Champagner veredelt *Zander beer 8*

Manchego 6M Ein halbes Jahr gereifter Schafshartkäse aus der Region La Mancha in Spanien *Hearty. 8,5*

Chällerhocker Besonders würziger Rohmilch-Hartkäse aus der Schweiz mit Brockenstruktur und Reifekristallen *top. 9,0*

Käsesorte Beschreibung Eigene Notizen Wertung

Bio Blaue Grube Sehr würziger Blauschimmelkäse aus Dänemark, höhlengereift. *29,5*

Gudbrandsdalen Traditioneller Braunkäse aus Norwegen. Leicht süßlich mit Karamellnote. *5/4*

Bewertung der Käsesorten und interaktives Quiz

Schön, dass du dabei bist und uns hilfst, zu helfen. Damit der Abend spannend und abwechslungsreich verläuft, haben wir ein Quiz für euch vorbereitet. Zudem wollen wir mit euch gemeinsam die Käsesorten bewerten. Hierfür haben wir ein interaktives Tool für euch vorbereitet. Zudem gibt es ein paar kleine Preise für euch zu gewinnen.

Zu Beginn des Tastings:

- Bitte geht auf [Menti.com](https://menti.com) (Den Zugangscodetaste erfahrt ihr während der Verkostung)

