

Creuzburger Pecorino



Der Creuzburger Pecorino wird in unseren Reiferräumen 12-16 Monate mit Rotschmiere gepflegt. Er hat einen würzig pikanten Geschmack, mit einer leicht nussigen Note. Als Hartkäse mit mindestens 50 % Fett eignet sich dieser Käse zum Reiben.

Creuzburger Weichkäse



Der Weichkäse gehört zu den Rotschmierekäsen und ist bereits nach 4 Wochen Reifung verkaufsfertig. Ihn zeichnet ein cremig geschmeidiger Teig mit einem mild bis leicht pikanten Geschmack aus.

Butterkäse



Der Butterkäse hat einen gleichmäßig durchgereiften und festen Teig mit geringer Lochung. In Folie gereift entwickelt er sein mildes Aroma und ist besonders bei Kindern sehr beliebt.

Creuzburger Hartkäse



Unser Hartkäse wird nach einem Bergkäse Rezept hergestellt. Er reift mindestens 8 Monate. Mit seinem aromatisch pikanten Geschmack gehört er zu unseren meist verkauften Käsen. Auch dieser Käse eignet sich zum Reiben.

Schafbert



Der zu den Weißschimmeln gehörende und nach Camembert-Art hergestellte Schafbert ist ein Klassiker in unserer Hofladentheke. Sie bekommen ihn auch mit Bärlauch. Ihn charakterisiert ein milder Geschmack und ein angenehm geschmeidiger Teig.

Hirtenkäse



Dieser Weichkäse wird nach Feta-Art hergestellt und lässt sich sehr gut zu Salaten und zum Würzen von Speisen verwenden. Es gibt ihn auch eingelegt in Öl im 200g Becher.

Creuzburger Schnittkäse



Ein eher mild würziger Geschmack zeichnet diesen Käse aus. Den 6-12 Wochen gereiften Käse gibt es auch mit verschiedenen Kräutern und Geschmacksvariationen wie z.B. Bärlauch, Bockshornklee und Oregano/Knoblauch.

Creuzburger Blauer



Dieser Käse ist ohne Zweifel eine Spezialität. Sein pikant würziger Geschmack und der geschmeidige Teig zeichnen diesen Käse aus. Der bereits mehrfach ausgezeichnete Blauschimmelkäse rundet das Sortiment nach oben ab.

Frischkäse



Frischkäse erhalten Sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Neben Frischkäse natur gibt es diesen cremigen Streichkäse in den Geschmacksrichtungen Kräuter, Tomate, Indisch, Kümmel/Zwiebel und in der Saison mit Bärlauch.