

KÄSE – CHEESE

Alle Käse sind biozertifiziert und aus bäuerlicher Produktion. Der Zustand aller Käse ist - wie gewünscht - mindestens "überreif".

All chese is biological certified and from rural production. Condition is „very mature“ as requested

- 1) "Kleiner Stinker" von Fam. Edler aus Edelschrott (wie kleine Münster)
„Little stinker“ from family EDLER (Edelschrott)
- 2) Schafcamembert von der Fam Nuart aus Weisenberg bei Völkermarkt.
„Sheep-Camembert“ – Family NUART (Weisenberg)
- 3) Schafweichkäse mit Rotkultur von Roswitha Tscheliesnig aus Vordernberg
Red soft Sheep cheese - Roswitha Tscheliesnig (Vordernberg)
- 4) Steirerschimmel (Schnittkäse von der Kuh mit Rotkultur aussen und blauem Edelschimmel innen) vom Biohof Deutschmann aus Frauental
Styrian mold cheese from cow (outwards red-culture, inwards blue mold)
- 5) Kuhbrie von der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof
Brie from cow from Agricultural college Alt-Grottenhof
- 6) detto von der Ziege (beide auch schon fast flüssig).
The same from goat (chevre) – both already slightly liquid

Ebenso von dort zwei Hartkäse: *Also from there two hard cheese:*

- 7)8) „Grottenhofer Auslese“ sowie ein „steirischer Tomme“ (Naturschimmel auf der Rinde) beide mit Reifezeiten von über 18 Monaten.
„Grottenhof Selection“ and „Styrian Tomme“ (natural mold on bark) – maturation 18 months

Die Käse von Alt Grottenhof reifen in einem speziellen Naturflora-Reiferaum und werden permanent mit gregorianischen Chorälen beschallt.

The cheese from Grottenhof are maturing in a special natural-flor-maturation room which is sonicated permanently with „Gregorian chants“