

MÜNCHNER KÄSE

MANUFAKTUR

Craft-Käse & Bier Tasting, am 12.10.2022

mit Bier-Sommelier Johannes Baumeister

Obazda á la Franz

Klassischer Obazada nach überliefertem Familienrezept (leider geheim)
Münchner Käse Manufaktur, Franz Stuffer, München

Summer Ale

Brauerei Kundmüller, Weiher
5,2%
Fruchtig hopfig, fein bitter

Bergziege

Ziegenrohmlch, Hartkäse. Naturrinde, 6 Monate affinert
Jamei Laibspeis, Thomas Breckle & Martin Rößle, Allgäu
Cremig würziger Geschmack, intensive gewaschene Rinde

Haderner Alkoholfrei

Alkoholfreies Kellerbier
<0,5%
Hadern Bräu, München
Fruchtigen Aromen nach Holunderblüten und getrockneter Tomate,
sahnig mild, feinperlig

MÜNCHNER KÄSE

MANUFAKTUR

Gouda alt

Niederlande

5 Jahre im Coating gereift

Intensiv würzig, Kräuternoten, würzige Süße

Fränkisches Pils

Brauerei Oberle, Erlangen

5,0%

Unaufdringlich bitter, grasig-grüne Noten, etwas Melone, sahnig

Jamei Gruyere

Rohmilch Hartkäse mit Naturrinde, 20 Monate affiniert

Jamei Laibspeis, Thomas Breckle & Martin Rößle, Allgäu

würzig, süßliche Orangenschalen, Nuss, langer Abgang, Tyrosin-Kristalle

Bellissima Pale Ale

Munich Brew Mafia

5,0%

Frisch sanft, fruchtig nach Citrus, Aprikose, Maracuja

Camembert

Kuhrohnmilch Weichkäse, 4 Wochen gereift

Normandie, Frankreich würzig nach Champignon, trockene Rinde, kräftiger Geruch

Urstoffla

Brauerei Kundmüller, Weiher

5,2%

Feinherb, langanhaltende Aromen von Brot und Röstmalz

MÜNCHNER KÄSE

MANUFAKTUR

Nockherberger

Kuhrohmlch Weichkäse, rot geschmierte Naturrinde, 4 Wochen gereift
Franz Stuffer, München/Landsberg
Kräftige Würze nach Salami, Cremiger Schmelz mit topfigem Kern

Rauchbock

Brauerei Kundmüller, Weiher
7,0%
Rauchig, malzig, harmonisch mit dem intensiven Käse

Blue Shropshire

Kuhmilch, Schnittkäse, 3-4 Monate gereift
England
Würzig pilziger Start, cremiger Abgang, orangene Farbe

Basalt Bock

Brauerei PAX
7,7%
Karamell, mineralische Note

Alle Informationen zu unserem Projekt findest Du unter www.muenchner-kaese-manufaktur.de

Weitere Tastings findest Du unter diesem Link:

<https://www.muenchner-kaese-manufaktur.de/live-kaese-tastings-muenchen>

Auf Instagram findest Du uns unter @ muenchner_kaese_manufaktur