

# Der Blaue

## Werter Kunde, kennen Sie unseren Blauschimmelkäse?

Der Blaue - Sauermilchkäse ist eine über 100 jährige alte Leipziger Käsespezialität, die in Sachsen sehr bekannt und beliebt ist.

### Sie kennen ihn nicht?

Hierzu ein paar Erklärungen:

Der Schimmel von unseren Käse kann von Weiß bis Graublau variieren. Zum Anfang der Reifung ist er außen sehr hell und besitzt einen großen quarkigen Kern. Dieser verkleinert sich bis zu seiner Vollreife. Mit der Reifungszeit verändert sich der Geschmack. Wir alle kennen dunklen Edelschimmel im Roquefort, Cambozola und verschiedenen Edelpilzsorten. Er ist genauso gesund und bekömmlich wie Weißschimmel. Der würzige Geschmack und der feine Geruch von unserem Blauschimmelkäse gewinnt immer mehr Liebhaber.



**KÄSE LEHMANN**

Käserei Lehmann GmbH • Breitenfelder Straße 39 • 04155 Leipzig