Sternenberger Brie

Der exzellente Weichkäse aus Rohmilch wird von der Käserei Preisig in Sternenberg (Gmde. Bauma) produziert und unter dem "Natürli"-Label vertrieben. Ist er jung sehr mild mit einer sehr feinen Säure, so entwickelt er mit dem Alter angnehm rezente Geschmacksnoten, aber ohne übermässigen Amoniak-Geschmack, wie dieser bei reifen Weissschimmelkäsen oft anzutreffen ist. Seine Konsistenz wird immer sämiger und seidiger. Er lässt sich gut einige Wochen über das empfohlene Verkaufsdatum hinaus im Kühlschrank lagern, er wird dabei nur besser.

Zum Dessert serviert, setzt er manch einem gediegenen Mahl das abschliessende kulinarische Krönchen auf.

Auch in der Küche macht er aus vielen Gerichten eine Delikatesse: Käsekrapfen aus Blätterteig

Sternenberger Brie, nach dem Kauf 8 Wochen gereift