

Aufbewahrungsdose für Käse

Beitrag von „pepe“ vom 14. Dezember 2024 18:38

Das Material der Dose scheint gar nicht so wichtig zu sein. Es kommt auch darauf an, wie lange der Käse "eingedost" bleibt, ob Weich- und Hartkäse zusammen unterm Dach ist und ob Kräuter oder Körner im Käse sind. Man muss das ausprobieren, zwischendurch mal die Dose lüften und eventuell trocknen. Wir packen den Käse meist zusätzlich in das Käsepapier (aus dem Käseladen oder der Käsetheke), das bewährt sich vor allem, wenn er schon in Scheiben geschnitten ist.