

Barok

Dieser Käse wird seit 1997 am Hof produziert. Herr Innerlohninger wurde durch die Produktion eines ähnlichen Käses bei einem ehemaligen Arbeitgeber inspiriert und produziert seither selbst diesen Käse.

Produktionsbetrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes
Vertrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird seit 1997 am Hof produziert. Herr Innerlohninger wurde durch die Produktion eines ähnlichen Käses bei einem ehemaligen Arbeitgeber inspiriert und produziert seither selbst diesen Käse.

Sonstige Auszeichnungen

Kasernandl in Gold 2013

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Innerlohninger Michaela und Johannes

Produktionsstandort

Radau 11

4882 Radau

Oberösterreich

