

Bauernkäse

Wird seit ca. 1990 hergestellt und wird von den Kunden sehr gerne genossen.

Produktionsbetrieb: Schalernbauer, Peter und Greti Astl
Vertrieb: Schalernbauer, Peter und Greti Astl

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) mild-fein



Geschichte

Wird seit ca. 1990 hergestellt und wird von den Kunden sehr gerne genossen.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold Kasermandl in Silber
Kasermandl in Bronze

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

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: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 27cm



Schalernbauer, Peter und Greti Astl

Produktionsstandort

Jochberg 9

5731 Hollersbach im Pinzgau

Salzburg

