

## Bauerntilsiter

Wird seit 2013 hergestellt und ist relativ neu.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      mild-fein



### Geschichte

Wird seit 2013 hergestellt und ist relativ neu.

### 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



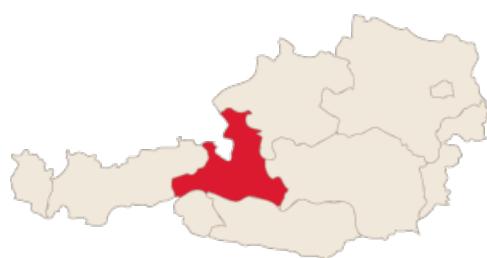
### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 3kg



### Schalernbauer, Peter und Greti Astl

#### Produktionsstandort

Jochberg 9

5731 Hollersbach im Pinzgau

Salzburg

