

Berghex mit Chili

Der Käse wird seit 2006 produziert. Durch die Farbe des Chilis ist er ein richtiger "Eye-Catcher" und erfreut sich besonders bei der männlichen Kundschaft an großer Beliebtheit.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Käse wird seit 2006 produziert. Durch die Farbe des Chilis ist er ein richtiger "Eye-Catcher" und erfreut sich besonders bei der männlichen Kundschaft an großer Beliebtheit.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

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: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Zusatz von Chilischrot



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 8kg



Innerlohninger Michaela und Johannes

Produktionsstandort

Radau 11

4882 Radau

Oberösterreich

