

Bio-Almbauernkäse

Produktionsbetrieb: Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Würziger Jausenkäse Raclett

Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl Käsiade in Hopfgarten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 25%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Zusatzinfo Käsetyp: Käse mit Schlitzlochung



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 8kg



Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Gränzing 22

6346 Niederndorferberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

