

Bio Erzherzog Johann

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2020, 2021

Nominiert im Jahr: 2022, 2024

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 38%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

