

## BIO Kasperl

Kasperl als Wortspiel gedacht.

Produktionsbetrieb: Käserei Kretschmer

Vertrieb: Käserei Kretschmer

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



#### Geschichte

Kasperl als Wortspiel gedacht.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Steinsalz, enthält viele wichtige Mineralien



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Mit verschiedenen Zutaten in verschiedenen Sorten



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen



#### Käserei Kretschmer

##### Produktionsstandort

Bahnstraße 21

3942 Hirschbach, Bez. Gmünd

Niederösterreich

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

