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

