Bio-Kuahmelker

Der Kuahmelker ist ein milder Schnittkäse mit essbarer Naturrinde, meist ohne Bruchlochung, und mit dem Geschmack frisch gemolkener Bio-Kuh-Rohmilch.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof
Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Der Kuahmelker ist ein milder Schnittkäse mit essbarer Naturrinde, meist ohne Bruchlochung, und mit dem Geschmack frisch gemolkener Bio-Kuh-Rohmilch.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Steinsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 1 Monat
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg

BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15
5440 Kuchl
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel