# Bio Plangger Sennerkäse

Schnittkäse aus Silofreier Milch

Produktionsbetrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.
Vertrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.

## Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)** **würzig-kräftig**




**Geschichte**

Schnittkäse aus Silofreier Milch

**Verwendungsmöglichkeiten**

vielseitig, Brotzeit, Käseplatten, zum überbacken

## Allgemeine Informationen

### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

### Käse

**F.i.T.:** 52%
**Fett absolut:** 32%
**Lab:** tierisches Lab
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse
**Laktose:** nicht enthalten
**Salz:** Natursalz

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 3 Monate
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 8cm
**Gesamtgewicht:** 4kg
**Durchmesser:** 26cm



**Käserei Plangger Ges.m.b.H.**

**Produktionsstandort**

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Tirol

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

