

## Bio Wiesenmilch Bockshornkleekäse

Durch das Affinieren und Veredeln mit Zutaten in höchster Bio-Qualität wird der Käse zum unverwechselbaren Genuss. Der Bockshornklee unterstreicht dieses einmalige Aroma und bildet eine genussvolle Harmonie mit der feinen Konsistenz des Käses.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung  
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Durch das Affinieren und Veredeln mit Zutaten in höchster Bio-Qualität wird der Käse zum unverwechselbaren Genuss. Der Bockshornklee unterstreicht dieses einmalige Aroma und bildet eine genussvolle Harmonie mit der feinen Konsistenz des Käses.

### Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause, Frühstück

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 26%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milcheiweiß

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz unjodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 21°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** mit Bio Bockshornkleesamen



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 2kg



**KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

#### Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94



|                           |
|---------------------------|
| Produktionsstätte/Verkauf |
| 9800 Spittal/Drau         |
| Kärnten                   |

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

