

Blauschimmelkäse

Inspiriert durch einen Käsekurs, wurde begonnen, diesen Käse herzustellen.

Produktionsbetrieb: Familie Aigner

Vertrieb: Familie Aigner

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Inspiriert durch einen Käsekurs, wurde begonnen, diesen Käse herzustellen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 4kg



Familie Aigner

Produktionsstandort

Panoramastraße 40

6265 Hart im Zillertal

Tirol

