

## Blauschimmelkäse

wird seit ca. 2008 produziert

Produktionsbetrieb: Sams Johanna und Johann  
Vertrieb: Sams Johanna und Johann

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)    würzig-kräftig



### Geschichte

wird seit ca. 2008 produziert

### Allgemeine Informationen



#### Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

### Abmessungen

Höhe: 6cm

Durchmesser: 15cm



### Sams Johanna und Johann

#### Produktionsstandort

Wienerstraße 28

5202 Neumarkt am Wallersee

Salzburg

