

## 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

