

Butterkäse

Dieser Käse ist der erste hergestellte Schnittkäse am Hof Sams und wird am meisten verkauft.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse ist der erste hergestellte Schnittkäse am Hof Sams und wird am meisten verkauft.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, grüner Pfeffer, Kümmel und Kreuzkümmel



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 3kg



Sams Johanna und Johann

Produktionsstandort

Wienerstraße 28



5202 Neumarkt am Wallersee

Salzburg