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

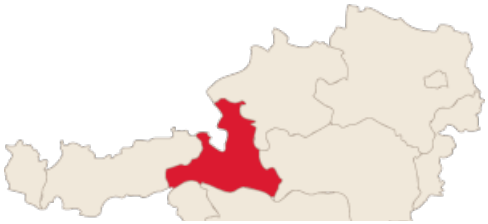
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, grüner Pfeffer, Kümmel und Kreuzkümmel

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 3kg



Sams Johanna und Johann

Produktionsstandort

Wienerstraße 28



5202 Neumarkt am Wallersee

Salzburg