

Butterkäse

Wird seit 2004 am Betrieb produziert und wurde entwickelt, weil man am Bauernmarkt in Abtenau den Kunden wieder Schnittkäse anbieten wollte.

Produktionsbetrieb: Matthias Quehenberger
Vertrieb: Matthias Quehenberger

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird seit 2004 am Betrieb produziert und wurde entwickelt, weil man am Bauernmarkt in Abtenau den Kunden wieder Schnittkäse anbieten wollte.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 7 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Matthias Quehenberger

Produktionsstandort

Erlfeld 2

5441 Erlfeld

Salzburg

