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