Da stürmische Siegi

Die Käse von Erwin Bauer erhalten als Besonderheit die Namen der hofeigenen Kühe.

Produktionsbetrieb: Käseschauerei Fötschlalm
Vertrieb: Käseschauerei Fötschlalm

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Die Käse von Erwin Bauer erhalten als Besonderheit die Namen der hofeigenen Kühe.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 48%
Fett absolut: 28%
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: 12 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 5kg
Durchmesser: 27cm



Käseschauerei Fötschlalm

Produktionsstandort

Gruben 45
5592 Thomatal
Salzburg