

## 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**

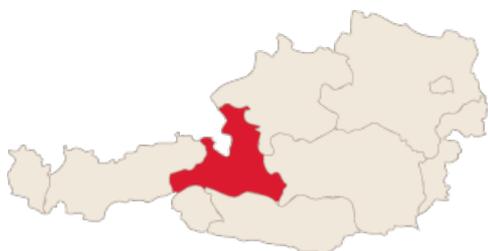
**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 5kg

**Durchmesser:** 27cm



### Käseschauerei Fötschlalm

#### Produktionsstandort

Gruben 45

5592 Thomatal

Salzburg

