

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

