Der Blaue Nepomuk

3 Monate im Stollen bei optimaler Temperatur (8°C) und Luftfeuchtigkeit (99%) gereift

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

3 Monate im Stollen bei optimaler Temperatur (8°C) und Luftfeuchtigkeit (99%) gereift

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte, zur Jause und für die feine Küche

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 34%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milcheiweiß
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

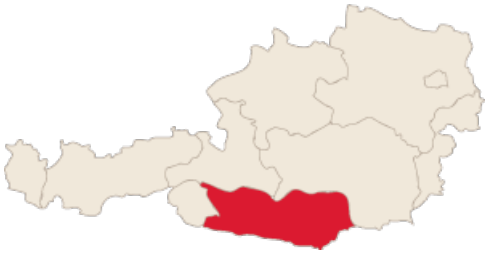
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 2kg
Durchmesser: 25cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

