

## Edel-Blauschimmelkäse

Nach der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter begann Andrea Schreiner, Milchscheife einzustellen und als Folge davon Käse herzustellen.

Produktionsbetrieb: Mallnhof, Familie Schreiner  
Vertrieb: Mallnhof, Familie Schreiner

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)      würzig-kräftig

#### Geschichte

Nach der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter begann Andrea Schreiner, Milchscheife einzustellen und als Folge davon Käse herzustellen.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 18%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (8) Reifung durch grünen Edelschimmel\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 10 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



### Größe/Gewicht

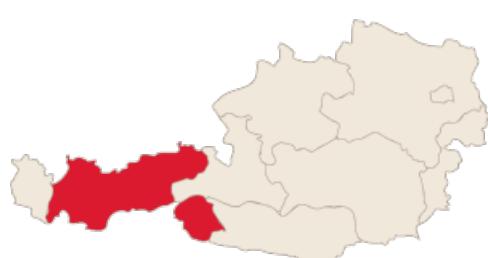
**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Durchmesser:** 7cm



### Mallnhof, Familie Schreiner

#### Produktionsstandort

Arzler Straße 198

6020 Innsbruck

Tirol

