Edel-Blauschimmelkäse

Nach der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter begann Andrea Schreiner, Milchschafe 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, Milchschafe 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

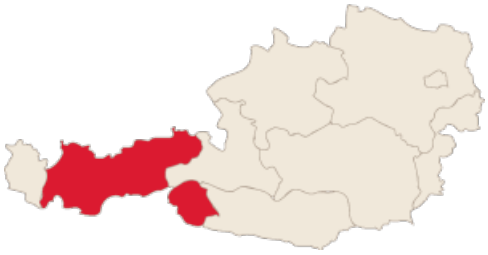
Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm
Durchmesser: 7cm



Mallnhof, Familie Schreiner

Produktionsstandort

Arzler Straße 198
6020 Innsbruck
Tirol