

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

