Frischer Weichkäse mit Rucola

Wird am Sillerhof ca. seit dem Jahr 2000 hergestellt. Wurde hergestellt, um den Kunden eine Alternative zum Mozarella anzubieten.

Produktionsbetrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller
Vertrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wird am Sillerhof ca. seit dem Jahr 2000 hergestellt. Wurde hergestellt, um den Kunden eine Alternative zum Mozarella anzubieten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 15%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm
Durchmesser: 8cm



Kiechl Resi und Josef, Siller

Produktionsstandort

Rothmayrgasse 13

6074 Rinn

Tirol