

Frisher Weichkäse mit Rucola

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

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

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wird am Sillerhof ca. seit dem Jahr 2000 hergestellt. Wurde hergestellt, um den Kunden eine Alternative zum Mozzarella 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 Friskäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

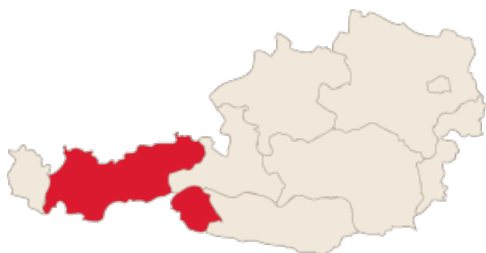
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Durchmesser: 8cm



Kiechl Resi und Josef, Siller

Produktionsstandort

Rothmayrgasse 13

6074 Rinn

Tirol