

Friskäse

Dieser Käse wird in der HBLA Pitzelstätten schon seit 1999 hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten
Vertrieb: Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Dieser Käse wird in der HBLA Pitzelstätten schon seit 1999 hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermann in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

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

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Kräuter, Liptauer und Krenn



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.5kg



Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten

Produktionsstandort

Glantalstraße 70 Ökonomie Betrieb

9061 Klagenfurt/Wörthersee

Kärnten

