Frischkäse

Von der Familie Saller wird seit 1987 bereits Käse hergestellt um ein zweites Einkommensstandbein zu haben.

Produktionsbetrieb: Kögerlalm, Familie Saller
Vertrieb: Kögerlalm, Familie Saller

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Von der Familie Saller wird seit 1987 bereits Käse hergestellt um ein zweites Einkommensstandbein zu haben.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal und erfrischend zum Salat und zur Sommerjause

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

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 Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Kögerlalm, Familie Saller

Produktionsstandort

5651 Teufenbach

Salzburg