

Friskäse

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

Friskäse 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 Friskäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Kögerlalm, Familie Saller

Produktionsstandort

5651 Teufenbach

Salzburg