

## Frischkäsegupferl mit Kräuter-Gemüse und Liptauer

Auch dieser Käse wurde schon von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt und wird seit vielen Jahren am Betrieb produziert. Bei der Herstellung spielt vor allem der eigene Geschmack eine große Rolle.

Produktionsbetrieb: Matthias Quehenberger  
Vertrieb: Matthias Quehenberger

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**



### Geschichte

Auch dieser Käse wurde schon von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt und wird seit vielen Jahren am Betrieb produziert. Bei der Herstellung spielt vor allem der eigene Geschmack eine große Rolle.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 14%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 6°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Produktion mit Käsetuch, wird über Nacht gekühlt und dann weiterverarbeitet



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Becher

### Abmessungen



**Matthias Quehenberger**

**Produktionsstandort**

Erlfeld 2

5441 Erlfeld

Salzburg