

Frischkäselaibchen mit Pfeffer oder Knoblauch

Dieser Käse wurden schon von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt und wird schon seit vielen Jahren produziert. Vor allem der eigene Geschmack spielt bei der Herstellung eine große Rolle.

Produktionsbetrieb: Matthias Quehenberger
Vertrieb: Matthias Quehenberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wurden schon von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt und wird schon seit vielen Jahren produziert. Vor allem der eigene Geschmack spielt bei der Herstellung 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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Matthias Quehenberger

Produktionsstandort

Erlfeld 2

5441 Erlfeld

Salzburg